Digitized by Google

ELEMENTI
DI
FARMACIA
TEORICA E PRATICA:

Contenenti tutte le Operazioni fondamentali di queſt' Arte, con le loro definizioni, e una ſpiegazione di queſte Operazioni conforme a' Principj della Chimica;
La maniera di ben iſcegliere, di preparare, e di meſchiare i Medicamenti; con delle Oſſervazioni, e delle Rifleſſioni intorno a ciaſcun modo di operare;
I mezzi di riconoſcere i Medicamenti falſificati o alterati;
Le Ricette dei Medicamenti nuovamente meſſi in uſo.
I Principj fondamentali di molte Arti dipendenti dalla Farmacia; come quei dell' Arte del Confettiere; e quei della preparazione delle Acque Odorifere, e dei Liquori da Tavola.
Con la eſpoſizione delle Virtù e Doſi dei Medicamenti dietro a ciaſcun Articolo.

DEL SIG. BAUMÉ,

MAESTRO SPEZIALE DI PARIGI, E DIMOSTRATORE IN CHIMICA.

TRADOTTA

DAL L' ULTIMA EDIZIONE FRANCESE.

IN VENEZIA, MDCCLXXXVIII.

Preſſo Giuſeppe Orlandelli,

PER LA DITA DEL FU

FRANCESCO DI NICCOLO' PEZZANA.

CON LICENZA DE' SUPERIORI, E PRIVILEGIO.

PHARMACEUTICAE BIBLIOTHECA

LO STAMPATORE
A CHI LEGGE.

IO non faro quì un'Apologia per accreditar l'Opera, che, tradotta dall'Idioma Franceſe, ora eſpongo al Pubblico con le ſtampe.

L'approvazione ch'eſſa ha incontrato in Francia, per cui in poco tempo è ſtato neceſſario di farne una ſeconda Edizione, giuſtifica abbaſtanza la mia intrapreſa. Eſſa intereſſa tutta la Facoltà Medica, ed i Signori Speciali in particolare, a cui ſembra, che più preciſamente appartenga, ne potranno meglio di me decidere del di lei merito. Ad eſſi dunque io la indirizzo, non già perchè li ſupponga mancanti di quelle erudizioni, che ad ogni tratto s'incontrano ſparſe nel corſo di tutta queſt'Opera; ma perchè mi luſingo, che da queſta, piucchè da tant'altre Farmacopee uſcite alla luce, troveranno di che meglio ſoddisfar alla loro aſpettazione. Spero inoltre, che me ne ſapran buon grado anco per un altro motivo, che è di poter iniziare i ſuoi Giovani in un'arte tanto geloſa, e difficile, col ſolo preſentar loro a leggere queſto libro, donde potranno queſti rilevar le ragioni di ben eſercitare la lor Profeſſione, ſenza che i Maeſtri dell'arte abbiano ad avere la pena d'adottrinarli ad ogni incontro, additando loro il motivo, per cui ſi deve operare in una maniera piuttoſto che in un'altra.

Per altro io ho creduto di far loro coſa grata, come anco più comoda, ſtampandola unita in un ſol Tomo, ove prima l'Autore l'avea diviſa in tre. Il di loro accoglimento farà vedere, ſe mi ſono ingannato nel mio aſſunto.

AVVERTIMENTO.

Nessun Libro di Farmacia è stato mai tanto acremente censurato, quanto la prima edizione di quest'Opera. Mi sarebbero dispiaciute queste critiche, se per errori o gravi difetti meritate le avessi; ma quelli, che si aveva creduto di trovarvi, si son dileguati mercè delle date dichiarazioni. La critica è stata di due sorti; l'una è stata stampata, e ciò mi ha fatto piacere; mi ha ella messo al punto di dar le spiegazioni e le istruzioni, che parevano bisognare: l'altra non è che verbale: ha fatto questa un po' di torto all'Opera, e le ha impedito il farsi nota tanto presto, quanto lo sarebbe stato senza di essa. Ma è egli possibile il sottrarsi alla critica di una fatta di gente ozioſa, la quale, non avendo al più che un mezzo sapere, osa prendere un tuon magistrale? Sanno ben questi Critici, che confusi rimarrebbero, se pubblicassero le loro osservazioni.

Nella Prefazione della prima edizione di quest'Opera io avea biasimato falsificatori dei medicamenti. Alcuni anni dopo ho pubblicato molte osserva-i zioni intorno al borrace. Un critico anonimo, della spezie certamente di quelli, della quale ora parlammo, ha creduto poter disapprovare, che io avessi svelato gli odiosi artifizj dei falsificatori (1); sua intenzione era di nuocermi, e gli sarebbe forse riuscito, se fatto non avesse, come gli altri, che una critica verbale.

Ma per buona sorte tutti non pensarono all'istesso modo dei miei Elementi di Farmacia; perchè nel tempo stesso che se ne faceva la critica, tutti gli uomini dell'arte gli ricercavano per consultarli e ben condursi nei loro lavori. Il Sig Bourgelat Direttore ed Ispettor generale nelle Scuole Veterinarie, volendo dare una *Materia Medica ragionata*, o *precisa dei Medicamenti ec. ad uso degli Allievi della Scuola Reale Veterinaria*, ha creduto dovervi far entrare una parte dei miei Elementi di Farmacia; ne ha egli tratto tutto quel che poteva esser utile all'oggetto propostosi, e lo ha fatto con tutta quella capacità, e quel discernimento che in lui si ammira.

Nella seconda edizione, io ho cambiato un poco il piano dell'Opera. Ho aggiunto molte formole, e molte importanti cose spettanti alle teorie della Farmacia. Ho soppresso la tavola delle virtù e dosi dei medicamenti, ch'era in fine della prima edizione, dove mi è paruto, che le virtù in un modo troppo generale indicate fossero, e le ho messe dietro a ciascun articolo; per comodo del Lettore. Ecco l'ordine da me tenuto.

Faccio in primo luogo una introduzione alla Farmacia, ed espongo la lentezza dei suoi progressi nei primi tempi. Dopo la introduzione definisco questa scienza, e fo vedere, essere mal a proposito stata divisa in Farmacia Galenica, e in Farmacia Chimica. Nessuna Farmacopea fa l'applicazione dei principj della Chimica; e pure senza le cognizioni di quella scienza nella Farmacia soltanto a caso lavorasi.

Io divido la Farmacia in quattro parti, che sono *la cognizione*, *la scelta*, *la preparazione*, e *la miscellanea* dei medicamenti. Invece di entrar quì in materia; co-

(1) Vedi il Giornale Enciclopedico. primo Febbraro 1768. Tom. I. pag. 137. e segg.

come nella prima edizione, ſeguito ad eſporre i prolegòmeni della Farmacia; parlo dei vaſi e degli ſtrumenti; do la figura e la deſcrizione di un lambicco di ſtagno, queſto vaſo è molto comodo per le diſtillazioni.

Faccio la deſcrizione di una ſtufa, ch'è coſa aſſaiſſimo utile per fare ſeccar le piante, anche in eſtate. La natura ſomminiſtra i vegetabili nella ſtagione: ma il tempo non è ſempre opportuno per fargli ſeccar tanto preſto, quanto è neceſſario. Per 'occaſione della ſtufa ricordo una maniera di ſeccar il formento, ed un mezzo di conſervarlo più ſecoli in buono ſtato: queſt'oggetto di utilità può aver luogo in un'Opera come queſta, poichè preſcrive i principj della efficacazione in generale. Dopo la deſcrizion della ſtufa parlo dei peſi e delle miſure ec. e con ciò gli oggetti della Farmacia non ſon già interrotti.

L'ordine da me tenuto mi è ſembrato il più naturale: paſſo dal ſemplice al compoſto, e dal compoſto al più compoſto. Sino ad ora la Farmacia non è ſtata molto ordinatamente trattata; ſi avea ſempre ſtimato che baſti mettere inſieme le coſe della ſteſſa ſorte o preſſo a poco. A me però è paruto, che la Farmacia, conſiderata come ſcienza, poteſſe eſſer ridotta ad un ordine più metodico. Si avea coſtume di divider la Farmacia in tre parti, ma io ho penſato di doverne aggiungere una quarta, ch'è la cognizione dei medicamenti.

La cognizione delle droghe ſemplici eſſendo neceſſaria ad uno Speziale, la feci la prima parte di queſt'Opera; ma queſt'oggetto eſſendo più eſteſo della Farmacia ſteſſa, invece di fare un articolo ſopra la Materia Medica, accenno i varj trattati che ſe ne ſon pubblicati. Mi contento di parlare della falſificazione di molti medicamenti, ed inſegno i mezzi di ſcoprir quelle fraudi. Di così fatte alterazioni tanto nocevoli e meritevoli di caſtigo non ſi fa menzione che in pochiſſime Opere; neceſſario è però, che uno Speziale le conoſca, è una parte eſſenziale allo ſtudio della Materia Medica. Alcuni non hanno approvato, che queſto articolo ſia ſtato meſſo in mezzo agli Elementi di Farmacia. Dove dunque era più neceſſario e più naturale il parlarne? Si obbietta, ch'è queſto un inſegnare ai mal intenzionati i modi di falſificare, invece di premunire contro le fraudi. Ciò vero farebbe, ſe nel tempo ſteſſo non aveſſi ſuggerito il mezzo di rilevar quelle fraudi. Del reſto mio parere è, che non mai mi baſta avvertire il pubblico a guardarſi da quegli inſidioſi falſificatori, che ſi ridono dei biſogni del popolo, e che per un turpe guadàgno s'induſtriano d'ingannarlo. Poſſa almeno queſt'Opera ſpargere baſtante lume ſu l'Arte importante della Farmacia, per inſegnare a riconoſcere, per mezzo di caratteri certi, i veri medicamenti da quei che ſono adulterati, a ſeparar il rimedio dal veleno, infine a diſtinguere il dannoſo Ciarlataniſmo dalla ſcienza ſalutare.

Nella ſeconda parte, ch'è la ſcelta dei medicamenti, io tratto di tutto quel che ha rapporto alla ſcelta delle droghe ſemplici; del modo di procurarcele ec. Ho levato da queſta parte la efficacazione e la conſervazione delle droghe ſemplici, per metterle nella preparazione; in fatti il ſeccar una pianta è una preparazione che se le fa ſoffrire; il conſervarla è un mezzo che ſi adopera per averla ſempre in buono ſtato: anche queſto dipende dalla preparazione.

Ho quì ommeſſo la falſificazione, per metter queſto articolo alla cognizione dei medicamenti, come ora abbiam detto. Infine ho anche levato da quell'articolo tutto quel ch'è prolegomeno alla Farmacia, come i vaſi, gli ſtru-

menti, i pesi, le misure ec. Queste cose son meglio situate avanti a tutto quel che veramente appartiene alla Farmacia.

Nella terza parte io tratto della preparazion dei medicamenti. Quasi tutte le droghe semplici non possono essere impiegate nello stato, in cui la natura ce le dà; han esse bisogno di esser convenientemente disposte; in una parola, che vi si assoggettino ad alcune preparazioni, le une più, le altre meno: ve ne sono che vogliono soltanto esser seccate; tali sono le piante, e le parti molli degli animali; altre ricercano, che lor si faccia provare l'azione del fuoco per privarle solamente di una parte delle sostanze volatili, cui esse contengono; altre vogliono l'azione di un fuoco più grande per ridurle in terra o in cenere, e privarle di tutti i principj volatili. Vi sono delle sostanze che s'hanno a ridurre in polvere. La maniera di polverizzarle è differente secondo la loro natura; le une son vegetabili o animali; basta polverizzarle, e passarle per uno staccio, perchè possano esser impiegate; ve ne sono di minerali, la tessitura delle quali è pietrosa ed anche metallica: queste sostanze han bisogno di una divisione più grande; si tritano su un porfido.

Le polpe delle piante, e delle loro parti, i loro sughi, siano acquosi, oleosi, resinosi, latticinosi, come pure i sali essenziali di quei differenti sughi, alla preparazione appartengono. Tutti questi oggetti offrono delle particolarità, che io ho procurato di render importanti con aggiunte considerabili: tali sono le notizie intorno al sal essenziale di acetosa; un modo di far dell'amido, e la teoria di quella operazione; teoria che non era ancor nota. Si vedrà, per esempio, che il lavoro che si fa intorno all'amido, consiste nel levar alla farina la materia estrattiva, per non conservarle che la parte mucilaginosa.

La quarta parte, ch'è la mescolanza dei medicamenti, a molte più particolarità va soggetta, può esser ella metodicamente trattata; io ardisco credere di averlo fatto. Dopo aver detto quel che sia miscuglio, e stabilito alcuni principj generali intorno alle formole, e al modo di farle, parlo dei miscugli, e comincio prima dai più semplici. Le piante minutamente tagliate e mescolate formano i primi esempj dei miscugli; sono essi noti col nome *di spezie*; s'impiegano per far delle infusioni e delle decozioni. Tratto anche di queste due operazioni immediatamente dopo le spezie: Dopo le infusioni e le decozioni nell'acqua, parlo delle infusioni e decozioni che si fanno nel vino; il che forma un genere di medicamenti noti col nome di vini medicinali. Lo spirito di vino è un liquore, nel quale si fa del pari infondere e digerire varie sostanze. Io metto questo articolo dietro alle infusioni del vino. A tai sorte di medicamenti fatti con lo spirito di vino si sono dati i nomi di tintura, di elisiri, di balsami spiritosi, e di quintessenze. Avressimo potuto mettere dietro alle tinture molte altre infusioni o decozioni: tali sono quelle che si fanno nell'aceto, e che producono gli aceti medicinali: quelle che si fanno nell'oglio, che formano gli ogli per infusione e per cozione; similmente le infusioni e decozioni, che si fanno nel grasso, le quali formano le pomate e gli unguenti. Ma ci è paruto, che ciò avrebbe disgiunto troppo il seguito delle operazioni, perchè gli aceti, gli ogli, le pomate, e gli unguenti sono dei medicamenti, che non si fanno entrare comunemente nei medicamenti più composti; laddove le altre infusioni, delle quali abbiamo parlato precedentemente, sono la maggior parte del tempo, dei preliminari alla preparazione di altri medicamenti più composti; sono inoltre la base degli estratti e delle resine, che volevamo collocar qui.

Il modo ordinario di fare le decozioni è all'aria libera ; per tal mezzo si perde tutto quel che le sostanze contengono di volatile. Ma quando queste decozioni in vasi chiusi si fanno , come sono i lambicchi , ciò forma una distillazione ; si raccolgono i principj , che salgono al grado di calore dell'acqua bollente. Quì io metto la distillazione , e tutto quel che appartiene a quella operazione ; comincio dalla distillazione delle piante senza odore, e faccio vedere , che nulla han di volatile ; non danno esse che delle acque di un odor empireumatico , non avendo che poco o niente di virtù. Havvi un altro genere di piante ; son quelle che han dell'odore, e che diconsi aromatiche. Prima di metter queste piante alla decozione con dell'acqua in un lambicco, come le precedenti , le distillo in bagno-maria , senz'acqua , o con l'aggiunta di una piccola quantità di acqua quando sono troppo legnose ; danno esse un poco di liquore carico del principio odoroso della pianta, altramente detto *spirito rettore* ; io esamino questo liquore , ch'è un oglio essenziale tenuissimo , e paragonabile all'etere il più rettificato per la volatilità.

Distillo poi quelle piante a fuoco nudo , e con dell'acqua : l'acqua , che passa nella distillazione , è bianca , latticinosa , odorosissima ; ella è meschiata con un liquor infiammabile, che nuota sopra, o che si precipita sotto l'acqua ; questo liquore è l'oglio essenziale.

L'articolo degli ogli essenziali è importante nella Farmacia ; io l'ho reso importantissimo per una infinità di dettagli intorno a molti ogli essenziali , e alla quantità che se ne estrae. Gli Autori son molto discordi circa le proporzioni di oglio essenziale , che si estrae dalle piante secche in confronto alle piante recenti : io esamino questa questione , faccio vedere , che si sono mal apposti per ben deciderla , e la termino con delle nuove sperienze , le quali fanno vedere , che vi sono delle piante secche , che più ne danno , e che ve ne ha di verdi , che sono in un caso contrario : in una parola ciò dipende dallo stato di fluidità , in cui trovasi l'oglio essenziale nelle piante. Quando l'oglio è ben fluido , l'acqua ne discioglie molto , e ciò fa che men se ne estragga.

Dietro agli ogli essenziali io metto le mescolanze di quegli ogli , e le combinazioni di quei medesimi ogli coll'alcali fisso , il che forma una sorta di sapone. A quello ch'è fatto colla essenza di trementina , si è dato il nome di sapone di Starkey. Per meglio far intendere la teoria di questa operazione, io profitto della occasione per mettere in quel luogo il sapone ordinario , ch'è fatto con un oglio grasso ; ciò vien tanto meglio , che si ha esaminato all'articolo dei sughi oleosi la differenza , che havvi tra gli ogli grassi. Ciò mi dà motivo di parlare di molte nuove operazioni circa il sapone ordinario. Il sapone di Starkey è una preparazione di Farmacia assai ordinaria : non ostante alcuni Artisti ne hanno fatto un oggetto della maggior importanza , e come se la maniera di prepararlo fosse un miracolo in Chimica , hanno proposto quel soggetto in problema con molto di pretensione. Io con una infinità di sperienze pruovo, che l'Autore non intendeva il suo problema. Io fo veder, che le due sostanze che compongono il sapone di Starkey , non si combinano in totalità , e che bisogna separar per deliquio quelle che combinate non sono , per aver quel sapone in uno stato di perfezione.

Dopo i saponi esamino la fermentazione ; io la considero in tre tempi come tutti i Chimici. Avea intenzione di non dar che una semplice definizione dei tre stati di fermentazione , come avea fatto nella prima edizione di quest'

queſt'Opera; ma perchè mi ſono ſtate fatte delle obbiezioni intorno alla putrefazione, ho penſato dovervi riſpondere. non avendo preſentemente occaſione di farlo altrove. Si troverà in queſta materia dei dettagli; e delle nuove ſperienze, le quali compruovano ſenza replica, che la putrefazione ſi fà aſſolutamente ſenza calore, ſenza gonfiamento, e ch'è una naturale analiſi dei corpi che vi ſono ſoggetti.

Il primo grado della fermentazione produce dei liquori ſpiritoſi: io eſamino con particolar eſattezza. Coſa ſia queſta ſoſtanza, che diceſi ſpirito di vino, perchè è di un grande uſo nella Farmacia: addito i mezzi di rettificarlo il più che ſia poſſibile, perchè ſpeſſo ſi ha biſogno che lo ſia; Inſegno a conoſcere quel ch'è perfetto: con queſta occaſione deſcrivo due peſa liquori; l'uno per ſapere la quantità di ſale contenuto in ogni cento libbre di acqua; e l'altro per ſapere colla maggior preciſione la quantità di liquor ſpiritoſo contenuto in un qualſiſia ſpirito di vino. I riſultati delle ſperienze fatte per tal motivo ſono eſpoſti in una Tavola meſſa dietro a queſt'articolo. Avendo detto tutto quel che convien ſapere intorno allo ſpirito di vino, accenno le formole per fare le acque ſpiritoſe ſemplici e compoſte.

Si troveranno molte nuove operazioni, e un'aſſai importante ſcoperta circa la natura del principio acre delle piante antiſcorbutiche; io dimoſtro, ch'è il ſolfo che ſi criſtallizza, e che i liquori perdono del loro odore a miſura che ſe ne ſepara il ſolfo.

In quell'articolo delle acque ſpiritose io do molte nuove ricette, come quella dell'acqua di Dardel, una formola per far della eccellente acqua di Colonia, un'altra per far l'acqua di ſmeraldi. Queſte formole, come molte altre, che io aveva già pubblicate nella prima edizion di queſt'Opera, erano ſecrete, o note a pochiſſimi, che ne facevano gran miſtero. La pubblicazione di quei piccoli ſecreti è diſpiaciuta a quelli, che ſe ne credevano i ſoli poſſeſſori.

Dietro ai liquori ſpiritoſi io metto l'aceto, perchè è il prodotto della ſeconda fermentazione, e accenno tutti gli aceti medicinali, che ſono in uſo. Troverannoſi delle nuove ricette, che non erano nella prima edizione, come l'aceto colchico, col quale ſi fa l'oſſimele colchico; è un nuovo rimedio, meſſo in uſo dal Sig. Stork, l'eſtratto di Saturno, l'acqua vegeto-minerale di Goulard.

L'articolo che ſegue, tratta dei medicamenti liquidi, che ſi preparano col mele e col zucchero. Io vi ho aggiunto il ſiroppo di mora all'aceto. Si troveranno anche molte importanti aggiunte, come l'applicazione del peſa-liquore per i ſali, ad effetto di conoſcere il giuſto punto di cuocitura dei ſiroppi, per impedire, che non fermentino, e non candiſcano.

Lo zucchero, i ſiroppi, le acque ſpiritoſe, e lo ſpirito di vino, ſono le ſoſtanze che compongono i ratafià. Metto in queſto luogo tutto quel che concerne i liquori di tavola. Aggiungo una formola per fare un buoniſſimo ratafià di Angelica.

L'articolo delle conſerve ſegue immediatamente; ve ne ſono di medicamentoſe, e di alimentoſe, le une e le altre alla Farmacia appartengono. Quel che compone queſt'articolo ſono le gelatine, le marmellate, le confetture ſecche e liquide, e le conſerve medicamentoſe. Subito dopo parlo delle polveri compoſte. Ho creduto di poter mettere in queſto luogo tai ſorte di medicamenti. Le regole generali che io ſtabiliſco circa il modo di prepararle, ſervono d'introduzione a quelle ch'entrano negli elettuarj.

Gli

Gli elettuarj, le confezioni, gli oppiati, le polveri medicinali ec. ſono delle conſerve ſimili a quelle, delle quali parlato abbiamo, ma infinitamente più compoſte; ſono eſſe in generale tante polveri meſchiate con del mele, perciò mi è paruto bene metterle dopo le polveri compoſte.

Approvo la diviſione ricevuta degli elettuarj in alteranti e in purganti; in elettuarj molli ed elettuarj ſolidi. Do la ricetta delle tavolette antimoniali di Kunkel, una formola di preparar le paſtiglie di cedro per ſedar la ſete, ed il mezzo di far la limonata ſecca per la campagna; in queſto articolo metto la fabbrica della cioccolata.

Dopo gli elettuarj parlo delle pillole; e finalmente termino i medicamenti interni con i trociſci.

I medicamenti eſterni ſon fatti per eſſere applicati all'eſterno. La maggior parte ſon preparati con una manipolazione ſimile, o preſſo a poco, a quelle che ſi uſano nel preparare i medicamenti interni: ſono eſſi ſoggetti alle medeſime leggi. Avrei potuto mettergli nei luoghi, che lor conveniſſero meglio, tra i medicamenti interni; ma non eſſendo uſitata una sì fatta diſtribuzione, mi è piaciuto ſeguire l'uſo ordinario: molti biaſimato avrebbero queſt'ordine ſenza ſapere perchè. Secondo queſta diſtribuzione avrei meſſo gli ogli per infuſione, gli unguenti, le pomate ec. che pur ſi fanno per infuſione, immediatamente dopo le infuſioni nel vino, nell'acqua, nello ſpirito di vino ec. Dopo le decozioni in l'acqua avrei parimenti meſſo gli ogli e gli unguenti, che ſi fanno per cozione: L'articolo dei balſami ſarebbe ſtato ſoppreſſo: queſti oggetti ſarebbero ſtati diſperſi nei luoghi, che loro aveſſero convenuto più. Lo ſteſſo ſarebbe ſtato delle pomate, dei cerotti, e degli unguenti meſchiati di molte polveri; gli avrei poſti tra gli elettuarj, perchè più vi ſomigliano: il più frequentemente ſono gli ſteſſi ingredienti, che compongono gli uni e gli altri; il loro maggior divario è negli excipienti; negli elettuarj è il zucchero o il mele, che n'è l'excipiente; negli unguenti ſono gli ogli, i graſſi, la cera ec. Del reſto la compoſizione degli uni e degli altri è ſoggetta alle ſteſſe leggi. Parlando della virtù di quei medicamenti avrei indicato quei che ſono interni, e quei che ſono eſterni, in grazia di quei, che nella Materia Medica non ſono baſtevolmente iſtrutti.

L'ordine da me ſeguito nella diſtribuzion dei medicamenti eſterni è di metter prima ſotto gli occhi i più ſemplici; gli eſamino preſſo a poco nell'ordine della lor conſiſtenza: comincio dagli ogli che ſi preparano per infuſione, e per decozione: faccio oſſervare, che ſono eſſi ſoggetti alle ſteſſe regole che abbiam ſtabilite parlando delle infuſioni e delle decozioni nell'acqua. Do le formole di tutti gli ogli e ſemplici, e compoſti che ſono in uſo.

Dopo gli ogli parlo dei balſami. Gli Antichi davano queſto nome a dei medicamenti, che avevano preſſo a poco la conſiſtenza dei balſami naturali; ma oggidì i medicamenti, che chiamanſi col nome di balſamo, hanno tutte le ſorti di conſiſtenze; per ciò è, che conſervando quei medicamenti, e il loro nome, ſi potrebbe diſtribuirgli nei luoghi, che ad eſſi meglio convengono; ma per non far troppo grandi cambiamenti, ho conſervato quegli articoli.

I linimenti, le pomate, gli unguenti e i cerotti trovanſi poſti ſubito dopo i balſami.

Finalmente i medicamenti eſterni ſi terminano cogli empiaſtri. Diſtinguo due ſpezie d'empiaſtri; cioè quelli, che non hanno biſogno di alcun grado di cuo-

Digitized by Google

cuocitura, che ſono fatti con ſemplici miſcugli di oglio, di graſſo, di cera ec. La ſeconda ſpezie è quella, che deve la ſua conſiſtenza alle preparazioni di piombo, come il litargirio, il minio ec.

Queſt' impiaſtri ſi fanno con una ſorte di cozione, per combinar le preparazioni di piombo con le graſſe ſoſtanze.

Fo molte giunte nell'articolo degl'impiaſtri. Parlando dei veſcicanti accenno il modo d'impiegare gli ſteli di titimalo, ch'è un veſcicante nuovamente rimeſſo in uſo e felicemente. Dopo gli empiaſtri metto le tele che ſervono per farli, inſegno la maniera di preparar lo zendado d'Inghilterra. Dopo queſto articolo parlo delle candele per le carnoſità, e di molte piccole preparazioni, o per gli occhi, o per mantener e conſervar i denti.

Havvi un certo numero di rimedj, i quali benchè uſati in Medicina, non ſono che a pochiſſimi, i quali ricuſano di cominciargli. Io pubblico le ricette di quei rimedj, almeno di tutti quelli che noti mi ſono. A queſto articolo faccio più giunte. Metto la formola di un rimedio per la febbre: la polvere e l'acqua di Villars; la tiſana di Felz, il vino antiſcorbutico di Dumoret; il rimedio per la febbre, noto col nome di rimedio di Cantilly, o di M. le Duc, che ha avuto della riputazione al ſuo tempo, il Duca di Borbon ne fece l'acquiſto per renderlo pubblico. La polvere e l'acqua di Villars ſon rimedj di poca virtù, ma nonoſtante ſono ſtati in iſtima.

Dopo i rimedj particolari vengono i medicamenti magiſtrali, dei quali non ho avuto occaſione di parlare nel corpo dell'Opera. Mi ſono contentato di dare una notizia intorno alla definizione e deſcrizione di quelle ſorti di medicamenti: non ho quaſi citato neſſun eſempio, perchè queſt'articolo è troppo arbitrario; mi è baſtato riportar alcune formole magiſtrali, che ſono conſervate, come il looch bianco pettorale, il looch di roſſi di ova, il *decoctum album*, la tiſana ſudorifera, la tiſana di Felz, una maniera di far il cataplaſma ammolliente, preferibile alla uſitata. Ecco tutte le formole da me mentovate. Finalmente termino l'Opera con un Vocabolario o ſpiegazione dei termini di Farmacia, e una tavola alfabetica, completiſſima e particolariſſima delle Materie.

Niente ho traſcurato perchè queſta nuova edizione ſia pregevole ed utile, non v'è articolo che non abbia qualche aggiunta, o qualche diligente oſſervazione. Ho avuto attenzione, per quanto è ſtato in mio potere, di render conto della quantità di medicamento fatto, cui dà ciaſcuna ricetta: queſt'oggetto è utiliſſimo pel Medico e pel Speziale, il Medico è in iſtato di meglio doſare i medicamenti, lo Speziale, con cognizione di cauſa, e ſul fatto, ſi determina a preparare ſecondo il ſuo ſpaccio la quantità di medicamento, di cui ha biſogno.

Avea intenzione di non parlar di Chimica ſennon quanto la materia lo ricercava in un'Opera, che ha ſolo per oggetto la Farmacia, e riſerbar il di più per la mia Chimica che ho già annunziata; ma ſono ſtato talmente ſtraſcinato, che non me ne ſono accorto che quando non era più tempo. Infatti è difficile il contenerſi quando la materia abbonda. Perciò vi ſono molti articoli aſſai più diſteſi degli altri; è un difetto queſto, che agevolmente mi ſi perdonerà in grazia del vantaggio che ſe ne avrà.

Alla teſta di quei, che da due ſecoli di Farmacia hanno ſcritto, ſi può mettere *Jacopo Silvio*, nativo di Amiens, e Medico della Facoltà di Parigi che fiorì alla metà del decimoſeſto ſecolo. Queſt'uomo dotto in più di un genere ha da-

dato varj Trattati di Medicina ſtimati dagli uomini dell'Arte. La ſua Farmacopea è comparſa per la prima volta nel 1541. in 8. con queſto titolo: *Jacobi Sylvii methodus medicamenta componendi, quatuor libris diſtributa, ex ſimplicibus judicio ſummo delectis & arte certa paratis, ſeorſim extant Lutetiæ Pariſiorum, apud Andream Vechelum* 1541. *in* 8.

Queſt'Opera veriſimilmente è ſtata ben accolta allora, perchè ve ne ſono ſtate dodici edizioni; la ultima è del 1630. e trovaſi compreſa nella completa edizione delle Opere di Silvio col titolo: *Jacobi Silvii Opera Medica jam demum in ſex partes digeſta. Adjuncta ejuſdem vita, & icon, opera & ſtudio Remati Moreau, Pariſienſis. Colon. Allobrog. apud Jac. Chouet* 1630. *in fol.*

La Farmacopea ſa la quinta parte delle Opere complete di Silvio: ella è tradotta ſeparatamente in Franceſe per la prima volta nel 1574. in un volume in 8. con queſto titolo: *La Farmacopea, ch'è la maniera di bene ſcegliere e preparare i ſemplici, e di ben fare compoſizioni ec. fatta in Franceſe da Andrea Caille, Dottor in Medicina. A Lion ec.* 1754. Queſta ſteſſa Opera è ſtata riſtampata nel 1611. in 4. eſtremamente piccola carta, e non in 12. come avea io detto nella Prefazione della prima edizione dei miei Elementi di Farmacia. Queſto libro di Silvio è pieno di buone oſſervazioni; è una ſorgente, donde ſi hanno molte oſſervazioni e ſcoperte, delle quali è giuſto fargli onore, e le quali neſſuno avrebbe dovuto appropriarſi, trent'anni dopo, in un un corſo di Farmacia, come ſcoperte nuove e perſonali.

Silvio ſcriſſe in un tempo, in cui i principj della Chimica erano troppo oſcuri per poterne far l'applicazione alle operazioni della Farmacia; contuttociò le ſpiegazioni di quel Medico ſono aſſai chiare; con molto buon ordine ha diſtribuito il ſuo piano; ed io confeſſo, che mi è ſtato utiliſſimo per i miei Elementi di Farmacia.

L'Opera ch'io preſento al Pubblico, è il riſultato di una lunga fatica; e di mie oſſervazioni intorno la Farmacia, è un corpo completo di dottrina ſpettante a queſt'Arte: benchè ſia voluminoſo, non però ingroſſato con coſe inutili; ne ho bandite tutte le ricette, che non ſono di un uſo neceſſario; mi ſono ridotto ad arrecar quelle, che un buono Speziale deve avere preſſo di sè, o che deve ſaper eſeguire nell'occaſione. Ho procurato di riſchiarar la pratica con delle oſſervazioni e dei ragionamenti intorno alla teoria dell'Arte.

In fine è il Libro elementare; è il Manuale della Farmacia, e delle Arti da eſſa dipendenti, che io ho avuto in animo di dare al Pubblico.

NOI RIFORMATORI

Dello Studio di Padova.

CONcediamo Licenza a *Giuſeppe Orlandelli*, Stampator di *Venezia per la Dita del fu Franceſco di Niccolò Pezzana* di poter riſtampar il Libro intitolato: *Elementi di Farmacia Teorica, e Pratica ec. del Sig. Baumè, riſtampa, ec.* oſſervando gli ordini ſoliti in materia di Stampe, e preſentando le Copie alle Pubbliche Librerie di Venezia, e di Padova.

Dat. li 19. Agoſto 1788.

(*Girolamo Aſcanio Giuſtinian Kav. R.*

(*Zaccaria Vallareſſo Rif.*

(*Franceſco Peſaro Kav. Proc. Rif.*

Regiſtrato in Libro a Carte 266. al Num. 2497.

Marcantonio Sanfermo Segr.

E L E.

ELEMENTI DI FARMACIA.

INTRODUZIONE.

LA Farmacia è una di quelle Arti di prima neceſſità, alle quali gli uomini afflitti da infermità e malori ſono ſtati ſforzati a ricorrere per ſollievo dei loro mali; la ſua origine però è tanto antica quanto gli uomini. Quelli che in quei primi tempi ſi eſercitavano nell'arte di guarire, praticavano a un tratto la Medicina, la Farmacia, e la Chirurgia; ma a poco a poco ſi è capito, che quelle differenti parti ricercavano ciaſcheduna tutta l'applicazione di un ſolo uomo. Noi nulla più diremo del progreſſo della Medicina e della Chirurgia, per non iſcoſtarci dalla Farmacia, ch'è il noſtro oggetto. Queſta ſcienza nei principj ha dovuto, ſenza dubbio, fare uno aſſai celere progreſſo, ma che non era che apparente, e ſoltanto pel grande numero di formole, e di ſecreti di remedj, che da ogni parte moltiplicavanſi.

Gli uomini allora poco iſtrutti, e non ancora accoſtumati ad oſſervare il cammino battuto dalla mente umana, non ſapevano i mezzi che uſarſi potevano a perfezionare la Farmacia; non hanno però eſſi ſennonsè pochiſſimo portato avanti queſt' Arte.

Le prime Farmacopee non ſono ſtate che Raccolte di Ricette tolte da ogni parte, e meſſe inſieme, e diſpoſte ſenza verun ordine: quelle formole accozzate ſenza metodo, e compoſte di droghe di ogni ſpezie, ammaſſate le une ſopra le altre, non formavano per la maggior parte che delle compoſizioni moſtruoſe, gli effetti delle quali eran difficili da rilevarſi, e ſpeſſe fiate funeſti.

Queſte fatiche, tuttochè difettoſe, hanno nonpertanto ſervito di baſe a molti Trattati di Farmacia ſufficientemente buoni per il tempo in cui ſono ſtati fatti: ma che hanno degli eſſenziali difetti; ſolo in queſti ultimi tempi, nei quali la Chimica ha cominciato a perfezionarſi, la Farmacia ha fatto un rapido e conſiderabile avvanzamento.

Molti abili Medici e Speziali han conoſciuto la importanza di dare alla Farmacia un corpo, che le mancava; ſi ſono adoperati ciaſcuno dal loro canto a dar perfezione ad un' Arte tanto ſalutare; hanno pubblicato dei completi eccellenti Trattati, nella maggior parte dei quali ſi veggono delle diſtribuzioni chiare, nette, facili ad intenderſi; vi hanno aggiunto delle manipolazioni per ben operare, e che nulla laſciano da deſiderare intorno agli oggetti propoſtiſi. Alla teſta di queſte Opere ſi può mettere, avvegnachè antichiſſima, quella di Silvio, della quale io non do, in parecchi luoghi, che una traduzione dall'antico Franceſe idioma in quello di oggidì, ma coll'aggiungervi le ſcoperte fatte dopo la impreſſione di quel Trattato di Farmacia.

Le opere, che ſono ſtate pubblicate dopo quella di Silvio, vi vuole aſſai, perchè ſiano così conciſe e metodiche. Alcune ſono di una ſtucchevole proliſſità, e rinchiudono anche delle coſe, che nulla han che fare colla Farmacia: tale è per eſempio la Farmacia Teorica di Cheſnau, Medico Marſiglieſe *in* 4. Parigi, 1662. Per la maggior parte le altre ſono delle Farmacopee, che contengono dell'eccellenti formole con aſſai buon ordine, e metodo diſpoſte; ma ciaſcuna di eſſe non rinchiude, che un piccoliſſimo numero di importanti oſſervazioni intorno al tempo di raccolgiere i medicamenti, intorno allo ſeccarli, e alla maniera di conſervarli, molte di tali oſſervazioni ſon riferite nelle Prefazioni di quelle Opere, e le altre ſono annegate nel corpo delle Farmacopee; oltrechè quelle Opere nulla dicono della falſificazione dei rimedj; la quale pure è un oggetto molto eſſenziale.

Alcune di quelle Farmacopee contengono circa la materia Medica dei preciſiſſimi dettagli, che ſono eſpoſti con non minor ordine che chiarezza.

Le opere delle quali vogliam parlare, ſono quelle di Schroder, di Offman, la Biblioteca Farmaceutica di Manget, le Farmacopee di Brandeburgo, di Auguſta, di Strasburg, di Vienna, di Vvirtemberg, di Amſterdam, di Londra, e molte altre. Tutte

queſte opere contengono molte aſſai utili oſſervazioni intorno agli oggetti, dei quali parliamo; elleno vi ſono come diſperſe e iſolate; ma ſi rinvengono quaſi tutte unite con molto ordine e metodo nell'Opera di Silvio, benchè impreſſa ſin dall'anno 1540.

Lemerì quel diligentiſſimo Riſtoratore delle operazioni di Chimica, par che lo ſia altresì della Farmacia; egli ha pubblicato una Farmacopea univerſale, ch'è ſtata più volte riſtampata, nella quale trovaſi non ſolo un gran numero di formole, che ſono in uſo sì in Francia, che in tutto il reſto della Europa, ma vi ſono eziandio dell'eſatte minute deſcrizioni dei modi di operare ſicuramente. Queſt'Opera, a dir vero, non è che una ſpezie di compilazione di formole, e poco ha di relativo ai generali principj intorno alla ricolta e alla conſervazione dei medicamenti, le quali però ſono due principaliſſimi articoli per la Farmacia; ma un ſo'o uomo non può a un tratto in tante coſe occuparſi, e non può baſtare a tutto.

Molte celebri Facoltà di Medicina hanno intrapreſo di metter inſieme delle Formole di Farmacia unitamente con gli Speziali per formarne dei Codici, che conteneſſero le compoſizioni, che debbono trovarſi bell'e fatte preſſo gli Speziali, a fine che i Medici poteſſero eſſere ſicuri dei medicamenti che ordinano. Quelle Opere fatte per la pubblica ſicurezza richiedono la più valida protezione dei Magiſtrati per ottenere, che le compoſizioni nelle Spezierie ſiono fatte colla maggior eſattezza. Da un medicamento ben preparato e fatto ſecondo un determinato metodo la vita, o la morte di un malato ſpeſſo dipende.

La cognizione della Farmacia, ch'è una parte dell'Arte di riſanare, è per lo meno tanto eſſenziale al Medico, quanto quella della Chimica propriamente detta; è deſſa quella, che ſomminiſtra il maggior numero di rimedj nella cura delle malattie. Il Medico deve dunque conoſcere l'odore, il guſto, la conſiſtenza di quel che ordina, e ſaper diſtinguere le buone droghe dalle falſificate. Tutta la ſua abilità e tutte le ſue cognizioni nella cura delle malattie gli divengono inſufficienti, ſe non è in iſtato di ſcoprire tutte le fraudi, ed i cambiamenti, che per ſomma ſventura pur troppo ſovente ſi fanno nelle formole o per avarizia, o per incapacità dal canto dello Speziale.

Della Farmacia in generale.

LA Farmacia è un Arte che inſegna a conoſcere, ſcegliere, preparare, e meſcolare i medicamenti. Mal a propoſito la Farmacia diſtingueſi in Farmacia Galenica, e in Farmacia Chimica.

La Farmacia Galenica è così detta per conto di Galeno, il quale ha ſcritto molto ſopra la Farmacia, e non faceva alcun uſo della Chimica nella preparazion dei rimedj.

La Farmacia Galenica è dunque quella, che ſi contenta di ſaper meſcolare le droghe ſemplici, ſenza eſaminare la lor natura, per conoſcerne più generalmente le proprietà.

La Farmacia Chimica al contrario, è l'Arte che inſegna a conoſcere, mercè dell'analiſi, la natura, e le proprietà de' medicamenti ſemplici, e gli effetti, che fanno gli uni ſu gli altri nelle meſcolanze che ſe ne fanno. La Chimica c'inſegna a non meſchiare inſieme certe ſoſtanze, che ſcambievolmente ſcompongonſi, donde ne naſcono delle combinazioni, che hanno delle proprietà diſſimili da quelle che avevano prima: ora è agevole alla prima occhiata ſcorgere, che, ſenza la Chimica, la Farmacia Galenica non ſarebbe che dei miſcugli informi, male aſſortiti, e tali quali facevanſi nei ſecoli d'ignoranza, nei quali alla Farmacia mancavano le cognizioni della Chimica.

Il conoſcere, lo ſcelgiere, il preparare, e il meſcolare i medicamenti, ſono gli oggetti delle quattro parti della Farmacia.

La cognizione delle droghe ſemplici è quella parte della Iſtoria Naturale, che ſi chiama Materia Medica. La elezione, o ſcelta dei Medicamenti, inſegna come ſi deve ſcelgierli, in qual tempo ſi deve procurarli, la maniera di ſeccarli, e quella di conſervarli.

La preparazione inſegna come è duopo preparar i medicamenti ſemplici prima d'impiegarli.

In fine la meſcolanza è quella parte della Farmacia, che inſegna a miſchiare le droghe ſemplici, per farne dei medicamenti compoſti.

Son queſti i generali oggetti, che la Farmacia ſi propone: noi gli eſamineremo ciaſcuno ſeparatamente con quell'ordine, e con tutte quelle particolari circoſtanze, che alle diverſe claſſi convengonſi, colla mira di formarne, per quanto ſarà poſſibile, un tutto, cui nulla manchi, e che ſia ragionevolmente

te disposto. Vedremo, che ciascuno di questi oggetti ricerca grande capacità, ed attenzione in quelli, che abbracciano la professione della Farmacia, per riunire e conservare tutta la virtù dei medicamenti; e che infine da tutte queste cose ben eseguite tutto il buon successo dell'Arte Medica in gran parte dipende.

Dei Vasi, e degli Strumenti, che servono nella Farmacia.

PErchè i vasi, gli strumenti, i pesi, e misure son necessarj nella Farmacia, noi di questi parleremo prima di entrare nelle particolarità della Scienza.

I vasi, che adopransi nella Farmacia, sono di metallo, di vetro, di pietra, di porcellana, di majolica, di terra inverniciata ec.

Quelli di metallo sono i bacini di argento, di rame, di ferro, fatti in differenti maniere, o in padelle, o in pentole, o nella forma di bacino propriamente detto.

La forma dei vasi non è cosa indifferente per la cocitura di certi medicamenti.

Gli empiastri, per esempio, nei quali si fa entrare del Litargirio, od altre preparazioni di piombo, debbono esser fatti in bacini, l'interno dei quali sia pressochè emisferico, affinchè le preparazioni di piombo, che sono pesantissime, precipitandosi nel principio della cottura degli empiastri, possiano cader sempre al centro del fondo del vaso, e dal moto della spatola possano essere incessantemente sollevate. Quando il fondo del bacino è troppo piato, vi sono sempre alcuni luoghi, nei quali precipitansi le preparazioni di piombo, e nei quali non sono assai spesso mosse: allora elleno si risuscitano in metallo nei grassi, a cagione del grande calore che acquistano: il piombo così risuscitato non può più disciogliersi, e combinarsi cogli ogli come prima.

Devesi, per quanto si può, per la preparazione dei medicamenti destinati ad esser presi interiormente, non impiegare che dei vasi, i quali non possano nulla communicare ad essi, e su i quali i medicamenti non abbiano alcuna azione, come sono quelli di argento, di vetro, di porcellana, di pietra, di terra inverniciata ec. Queste cose sono essenziali da osservarsi principalmente per le infusioni e le macerazioni, che devono stare per un certo tempo nei vasi, e sovente fino a che i liquori siano interamente raffreddati; il che può loro communicar delle cattive qualità, quando il vaso è di natura da poter esser corroso dal medicamento. Per esempio, se si facesse infondere delle sostanze vegetabili acide, quali sono i tamarindi, in dei vasi di rame stagnato, o non istagnato, egli è certo, che il rimedio, lungi dall'essere salutare, sarebbe dannoso, perchè lo stagno è soggetto ad esser attaccato dagli acidi vegetabili, ed inoltre non è così esattamente applicato sul rame, che non lasci alcuni interstizj, per i quali gli acidi penetrano e corrodono il rame, e lo riducono al verderame: di ciò troppo frequenti pruove se ne veggono, e non è duopo recarne esempj.

Io so bene, che da molti mi si dirà, che il rame non è di tanto pericolo di quanto si pretende che sia, che i nostri Maggiori se ne servivano, e che niente meno vivevano; che in ogni tempo si è fatta la cucina, e si sono anche preparati i medicamenti in vasi di rame. Questo discorso, comechè sembri specioso, facilmente confutasi.

1. Io convengo, che il rame, benchè costantemente velenoso quando è arrugginito, o ridotto allo stato salino, non produce in tutti gli uomini, preso in dose eguale, effetti egualmente pernizioši. Altri ne sono leggiermente incomodati, altri ne sono più, ad altri finalmente cagiona delle malattie di languore, per le quali insensibilmente sen muojono: queste differenze non possono venire che dalle differenti costituzioni.

2. Quelli, che hanno il meno sofferto i mali effetti del rame, nel primo caso ora da noi esposto, non sentiranno verisimilmente le cattive impressioni della piccola quantità di quello, che trovasi in un medicamento preparato in vasi di rame; specialmente se il medicamento è purgativo, poichè avventurosamente porta con sè il suo rimedio.

3. Ma che vi sia un Malato di costituzione dilicata, essenuato dal male, e dai medicamenti che ha dovuto prendere, ed al quale si dia un rimedio, il quale, per distattenzione, contenga un atomo di rame in istato di ruggine, come dei bocconi raddolcenti, od una pozione oleosa, preparati in un mortajo di rame, del quale almeno prendono sempre l'odore, qualunque diligenza si usi nel preparargli, si debbon sentire tutti gl'inconvenienti, che debbono risultarne, senza che io su questo articolo più mi dissonda.

I vasi, che servono a distillare, sono i lambicchi di argento, di rame stagnato, di

ſtagno, di vetro, di pietra, di terra inverniciata ec.

Io farò la deſcrizione di un lambicco a bagno-maria di rame ſtagnato, molto più comodo e più utile di quelli, ch' erano in uſo prima d'ora, e che non è peranche ſtato deſcritto in alcun Libro di Chimica o di Farmacia.

Deſcrizione di un Lambicco a Bagno-Maria.

E' Compoſto di tre pezzi, A, B, C, figura prima. Il primo pezzo A è di rame ſtagnato: chiamaſi cucurbita, entra nel fornello q, figura ſeconda: queſto pezzo deve avere (1) undici dita due linee da A in a, e altrettanto da D in d; quindeci dita di diametro da E in e, acciocchè contenga un maggior volume di acqua; e dodeci dita di profondità da A in d: f è una canna lunga un dito e mezzo; e di quindeci linee di diametro: la ſi ottura con un turacciolo di ſughero. Queſta canna è comoda per metter dell' acqua nel vaſo a miſura ch' ella ſvapora, ſenza che ſi abbia a fermar la diſtillazione: gg ſono due maniche per maneggiar comodamente quel pezzo. L' apertura di queſto vaſo è rinforzata eſternamente da un collare di rame circolarmente fatto per ſoſtenere il pezzo B, che nomaſi il bagno-maria, e ch' entra nel primo pezzo. Queſto è di ſtagno, è fornito alla ſua eſterior eſtremità di un collare di ſtagno, che poſa ſu quello del primo pezzo: queſto vaſo ha undici dita di diametro nel didentro, e in tutta la ſua lunghezza, e nove dita di profondità: hh ſono due manichi di ſtagno. La eſtremità interna di queſto vaſo è voltata ſino ad un dito e mezzo, e incavata incirca una linea e mezza, lo che forma un piccolo bordo nell' interno, ſul quale poſa il collo del capitello ll.

Il terzo pezzo K ſi noma il capitello; ſi chiama cappella quando ha una figura conica: queſto pezzo è di ſtagno, ha nove dita di profondità da L in K, e undici dita di diametro. Al baſſo di queſta parte del capitello ſi mette nell' interno una grondaja, che ha un dito e mezzo di profondità, e che ha un' apertura che corriſponde a una canna di ſtagno M, di quattordici a quindici dita di lunghezza, e di tre a quattro linee di diametro, per condur fuori del lambicco i vapori, che ſi ſono addenſati e raccolti nella grondaja del capitello. Si fa entrar quella canna in una boccia N. E' una continuazione di capitello in iſtagno, quattro dita lungo fornito di un forte collare, e di una incaſtratura di un dito e mezzo, ch' entra e poſa ſul bordo interiore del pezzo B. Queſto capitello è fornito eſternamente di una ſpezie di caldaja di rame rigonfia nel mezzo, e congiunta eſattamente dintorno al capitello di ſtagno, per contenere un volume di acqua fredda, a fine di agevolare il condenſamento dei vapori, che ſi alzano nel capitello: queſto pezzo chiamaſi il refrigerante, dev' eſſo avere ſedeci dita di diametro da o in o, tredeci dita di profondità, e nove dita di diametro in C. Si ſcalda in P una chiave di rame al refrigerante ſolamente; per vuotar l' acqua quando è rifcaldata; queſta chiave deve eſſer groſſiſſima, perchè l' acqua prontamente uſcir poſſa.

Il lambicco dev' eſſer fatto in modo, che la incaſtratura del capitello entri nella cucurbita, perchè ſi poſſa diſtillare a fuoco nudo, o a bagno-maria, ſecondo il biſogno. Queſti vaſi, quando ſono ben fatti, ſi uniſcono così bene, che non laſciano ſcappar l' aria, quando ſi ſoffia nell' interno pel becco del capitello: a farli di tal perfezione giungono ſolo gl' induſtrioſi ed intelligenti Operaj.

I più dei liquori, che ſi diſtillano, hanno biſogno di eſſere rinfreſcati più che non può farlo l' acqua del refrigerante, anche quando ſpeſſiſſimo ſi cambj.

Per ottener ciò ſi ha penſato adattare al becco del capitello del lambicco un lungo cannello di ſtagno, che fa molte circonvoluzioni ſopra ſeſteſſo, e che chiamaſi ſerpentino, (*Vedi* R, *Figura* 2.) Si aſſoda dalle due eſtremità in una gran caldaja di rame S, che ſi riempie di acqua freddiſſima prima della diſtillazione. (*Vedi l' apparato di quei vaſi, Figura* 2.)

Il ſerpentino immerſo nell' acqua è un iſtrumento comodiſſimo per tutte le diſtillazioni. I vapori che paſſano nel ſuo interno, ſono condenſati e rinfreſcati ſucceſſivamente, ſcorrendo ſempre per nuovi ſtrati di acqua freſca. Per tal mezzo ſi perde infinitamente meno di parti volatili delle ſoſtanze, che ſi diſtillano, di quando ſi fa uſo ſoltanto del refrigerante, il quale è molto lungi dal poterle addenſare, e rinfreſcare con la medeſima facilità. I liquori rinfreſcati col ſer-

(1) Si fanno dei Lambicchi molto più piccoli, e molto più grandi; ma le proporzioni da me qui date ſono relative a quello: che io deſcrivo.

ſerpentino non hanno punto di odore empireumatico; e quelli diſtillati ſenza queſto ſtrumento ne hanno. L'acqua contenuta nella tina ſi riſcalda a ſtrati, e prima nella parte ſuperiore; quando la tina tiene dodici o quindici ſecchj di acqua, queſta quantità baſta per diſtillare freſchiſſimamente quaranta incirca pinte di liquore, prima che ſi ſia riſcaldata fino abbaſſo; reſta preſſochè un mezzo piede di acqua freſca, il che baſta per non aver la pena di cambiarla; laddove al contrario l'acqua del refrigeratorio, che ha un'aſſai larga ſuperfizie, ſi riſcalda da tutte le parti nel tempo ſteſſo; queſto inconveniente obbliga a cambiarla tanto ſpeſſo, che vi vogliono dieci ſomiglianti volumi di acqua per diſtillar la ſteſſa quantità di liquore, che non ſi trova nemmeno tanto freſco, quanto quello ch'è paſſato pel ſerpentino: ha inoltre un odor empireumatico.

Il Sig. Rouelle credeva di aver inventato queſto ſtrumento, ma ha depoſto l'errore, dacchè gli ho fatto oſſervare, che i più antichi Chimici danno la deſcrizione del ſerpentino. Annibale Barlet, Dimoſtratore in Chimica, l'ha fatto incidere nel ſuo corſo di Chimica impreſſo a Parigi nel 1665. volume *in* 4. p. 123. Pare, che i Diſtillatori di acqua vite in grande ſe ne ſervano da un tempo immemorabile, e che da eſſi ſe ne ſia appreſa tutta la utilità.

Alcuni Chimici hanno ſoſtituito al ſerpentino immerſo in una tina piena di acqua un ſimile ſerpentino, ma che ſi alza a quattro, cinque, ed anche ſei piedi al diſſopra della cucurbita, girando attorno di una colonna per ſoſtenerlo. Alla ſommità di quel ſerpentino adattavano un capitello nel modo ordinario. Quel vaſo ſerviva particolarmente per la diſtillazione dello ſpirito di vino; penſavano, che il ſolo liquor ſpiritoſo poteſſe alzarſi a quell'altezza, e che la flemma ſi addenſaſſe nelle circonvoluzioni del ſerpentino, e non poteſſe mai attivare fino al capitello; ma la eſperienza ha dimoſtrato il contrario: La flemma aſcende nel tempo ſteſſo che il liquor ſpiritoſo; e lo ſpirito di vino, che ſe ne ha, non è meglio retificato, che in un lambicco baſſiſſimo, qual è il deſcritto da noi. Lo ſpirito di vino non diſtilla in quei vaſi alzati, ſe non quando l'alto del ſerpentino è riſcaldato, quanto la parte inferiore; fermaſi anche la diſtillazione in quei vaſi applicando a qualſiſia luogo del ſerpentino un pannolino tuffato in acqua freſca. E' queſta una oſſervazione da me fatta in caſa del Sig. Geoffroi nel 1744. e che ſi è comunicata al Sig. Rouelle, il quale ſi era fatto onore di queſta ſcoperta fino a queſti ultimi tempi, come ſe foſſe ſua. I vaſi i più comodi per le diſtillazioni ſono i baſſiſſimi, quei che ſono aſſai larghi e di gran ſuperfizie.

I Vaſi, nei quali gli Speziali tengono la maggior parte dei medicamenti, ſono di vetro, o di majolica, o di legno; queſti ultimi ſono per le droghe ſemplici quando ſono ſeccate.

Anticamente ſi conſervavano i ſiroppi in vaſi di majolica a becco, che ſi dicono *caprette*; ma oggidì non ſervono che per moſtra, ed abbellimento delle botteghe. Conſervanſi i ſiroppi, i mieli, ed i ogli in bottiglie di vetro, che chiuderſi poſſono beniſſimo o con ſughero, o con criſtallo. Le caprette hanno l'apertura larghiſſima; non ſi può chiuderle tanto quanto è neceſſario: i ſitoppi ed i mieli vi fermentano in pochi giorni, ammuffano ſu la ſuperfizie; i principj volatili ed aromatici ſi diſperdono, candiſcono, ſi diſſeccano; per modo che nello ſpazio di due meſi le compoſizioni hanno aſſolutamente cangiato natura, e ſono difettoſe. La maggior parte però non poſſon farſi, che una volta all'anno a cagione delle ſoſtanze, onde ſono compoſte, le quali aver non ſi poſſono ſe non in certe ſtagioni.

Conſervanſi gli elettuarj, gli oppiati, le confezioni in vaſi di majolica, che ſi chiamano vaſi a cannoni, in grazia della lor forma: quei medicamenti, per la loro conſiſtenza più grande di quella dei mieli e dei ſiroppi, ſono meno ſoggetti alle impreſſioni dell'atia, vi ſi conſervano ottimamente, quantunque l'apertura di quei vaſi ſia larga: ſono eſſi i migliori, e più comodi.

Le pillole, quando ſono in maſſa, conſervanſi in vaſi ſimili ai precedenti, ma molto più piccoli: ſi dicono *pillolieri*.

Gli eſtratti conſervanſi in vaſi ſimili a queſti ultimi.

Gli Antichi ordinavano di conſervar certe droghe in vaſetti di piombo, come il muſchio, il zibetto, l'ambra grigia ec. perchè credevano, che quel metallo aveſſe una natural freſchezza, che impediſſe la diſſipazione delle parti le più volatili di quelle ſoſtanze; ma queſto è un errore. I vaſi di vetro, che chiudono bene, ſon preferibili, ſono più a propoſito, non laſciano mai traſpirar nulla, e niente comunicano alle ſoſtanze, che contengono. Alcuni conſervano

ancora la teriaca, il mitridato, e l'orvietano i vasi di piombo, col pretesto, che quegli elettuarj vi si disseccbino meno che negli altri vasi; ma le droghe, ch'entrano in quelle composizioni, per la maggior parte essendo attivissime, agiscono sul piombo, lo arruginiscono, ne disciolgono una parte, e formano a lungo andare dei cattivi medicamenti: è molto meglio conservar quelle composizioni in grandi vasi di terra, che si dicono *giare*, su le quali quelle droghe non hanno azione veruna, e nelle quali le composizioni niente più si disseccano che nei vasi di piombo, oltre l'esser elleno propriss ime, e facili a nettarsi. Se i vasi grandi di vetro non fossero tanto fragili, meriterebbero la preferenza per tutti i riguardi.

Le polveri debbono conservarsi in bottiglie ben otturate, per allontanar da esse la umidità dell'aria, e non in boccali di larga apertura.

I principali strumenti, che in Farmacia si adoperano, sono i mortai di ferro, di porfido, di agata, di marmo, di porcellana, di vetro, con i pestelli della stessa materia, o di legni durissimi per i mortai, che non son di metallo.

Dovrebbonsi bandir dalla Farmacia i mortai di bronzo, e di rame, per le ragioni da noi dette parlando del bacino di rame.

E' cosa certa, che quei mortai, dopo aver servito a ridur in polvere anche le materie più tenere, trovansi più forbiti e netti, che nel cominciare, però molte persone se ne servono ancora eziandio per polverizzare le materie assorbenti, pietrose, come coralli, occhi di gamberi ec. S'intendono i pregiudizj che ne possono risultare.

Si fa uso talvolta di mortai di piombo per triturar certi medicamenti disseccanti destinati ad esser applicati esternamente, e nei quali si vuol introdurre una certa quantità di piombo ridotto in polvere impalpabile.

Le tavole per macinare debbon esser di porfido, o di ogni altra pietra durissima come le pietre da macinar i colori: le pietre calcarie sono troppo tenere, anche le più dure, come il marmo; si logorano esse facilmente, ed introducono nelle materie, che si macinano, delle sostanze, che non vi si debbon trovare.

Havvi altresì una infinità di altri vasi ed utensili, che nella Farmacia si adoperano, ma troppo lungo sarebbe il parlarne; mi sono contentato di far menzione di quelli, intorno ai quali aveva dell'essenziali osservazioni da fare; gli altri non sono che troppo inpoti.

Descrizione di una Stufa.

DArò fine a questo Articolo con la descrizione di una Stufa.

Una Stufa è una camera, che si scalda, secondo il bisogno, per mezzo di una o più padelle, a fine di eccitare un grado di calore capace di seccar prestamente quel che in essa rinchiudesi.

E' una cosa quasi indispensabile ad uno Speziale, che fa seccar delle piante, l'avere in sua casa una stufa, od almeno a sua disposizione il dissopra di un forno di un Fornajo; accade sovente, che vengan portate delle piante da far seccare in tempi assai umidi e piovosi; guastansi elleno allora, prima che il tempo sia favorevole per farle seccare al Sole. Io darò quì le dimensioni di una piccola stufa: si può farla più grande secondo il bisogno. Si fa costruire da un Muratore un piccolo gabinetto tramezzato da tavole, ricoperto di gesso, di quattro, cinque, o sei piedi quadrati, e similmente di sei piedi di altezza; si attaccano attorno alle muraglie dei pezzi di legno, ad otto, o dieci pollici di distanza gli uni dagli altri; quei pezzi servono a ricever delle scanzie di legno, o delle verghe di ferro in vece loro secondo il bisogno; si mette nel luogo della stufa il meno incomodo una padella di ferro fonduto, osservando che possa esser impiegata nell'interno della stufa la maggior quantità possibile di canne, ed evitando gli angoli con grande attenzione: si fa uscire la canna della padella per una finestra, o un camino, secondo la disposizione del luogo.

Una stufa, quale ora ho descritto, non solo è utile per far seccar delle piante, ma è altresì comodissima per fare svaporar dei liquori estrattivi, con i quali si vuol preparar dei sali essenziali secondo il metodo del Sig. de la Gavaye, come il sale di Chinachina, di Sena, di Rabarbaro ec. in tal caso si pongono delle scanzie su i pezzi della stufa; si dispongono su quelle scanzie i piatti, che contengono la infusione o la decozione dei vegetabili, e se ne fa svaporare una grandissima quantità alla volta, come diremo all'articolo degli estratti. Quando si ha bisogno della stufa per far seccar delle piante, si levano le scanzie, in luogo di ciascuna di esse si mettono due verghe di ferro, o di legno, su le quali si mettono del-

delle grate di vinchi teſſute rare, e coperte da un foglio di carte, e ſu di eſſe ſi diſpongono le piante e radici che ſi vuol ſeccare.

De peſi, che ſono in uſo nella Farmacia.

LA libbra di Medicina è compoſta di dodeci oncie; ma quella, che è di uſo a Parigi, è compoſta di ſedici oncie, o di due marchi di Orefici. Una libbra, o ſedici oncie ſi dinotano con queſto carattere. ℔ j.

La mezza libbra, ed otto oncie, ℔ ß

La oncia, ed otto dramme, ℥ j.

La mezza oncia, o quattro dramme ℥ ß

Il groſſo o dramma, che val tre ſcrupoli, o ſettantadue grani ℥

Il mezzo groſſo ℥ ß

Lo ſcrupolo che contien ventiquattro grani ℈ j

Il mezzo ſcrupolo, che contien dodici grani ℈ ß

Il grano, o la ſettanteſima dodiceſima parte della dramma G j

Delle Miſure.

LE Miſure non debbono eſſer adoperate nella Farmacia che per l'acqua, o per tutt'i liquori, che hanno all'incirca lo ſteſſo peſo, come le infuſioni, le tiſane ec., e per le coſe ſolamente, nelle quali la ultima eſattezza non è aſſolutamente neceſſaria. Ma per le coſe importanti, e che hanno dei differenti peſi, benchè ſiano dello ſteſſo volume, ſi dee ſempre ricorrere alla bilancia. Per eſempio, una pinta di acqua non peſa quanto una pinta di ſiroppo; una pinta di acqua peſa più che una pinta di oglio; così delle altre coſe, delle quali i peſi ſpecifici ſono varj: è di neceſſità doſarle in peſo, e non in miſura.

La pinta di Parigi contiene due libbre, o trentadue oncie di acqua fredda al termine della congelazione.

La ſoglietta contiene ſedeci oncie.

La mezza ſoglietta, o ſeſtiero contiene otto oncie.

Il quarto contiene quattr'oncie.

Il mezzo quarto contiene due oncie.

Si ordina talvolta un bicchiero di medicina, un bicchier di triaca ec. deve contenere quattr'oncie.

La cucchiajata è anche data ſpeſſiſſimo nelle formole magiſtrali, per doſare i ſiroppi e i liquori; ella deve contenere incirca una mezza oncia; la ſi dinota con queſte lettere *cochlear.* j.

Delle Miſure di molti ingredienti, che ſi dinotano con delle abbreviature.

LA bracciata, o *faſcetto*, ſi dinota per *faſc.* j. ℣ ed è quel che il braccio piegato può contenere.

Il pugno, o *manipolo*, è quello che la mano può impugnare; ſi dinota per *man.* j. o. *m.* j.

Il pizzico, o *pugillo* è quello che poſſono ſtringere i tre primi diti della mano: ſi dinota per *pugill.* j. o ſolamente *P.* j.

I Frutti e certe coſe, delle quali i bocconi ſono tagliati, ſi dinotano per n. 1. o n. 2. ec.

S'intende per *ana* o per *aa* di ciaſcuna parte eguale, che dinotaſi anche per *P. E.*

Per *Q. S.* s'intende una quantità ſufficiente.

Per *S. A.* s'intende ſecondo l'arte, o ſecondo le regole dell'arte, il che dinotaſi anche per *ex arte.*

B. M. ſignifica bagno-maria.

B. V. Bagno di vapori.

℞ ſignifica *recipe*, o *prendete.*

Son queſte preſſochè tutte le abbreviature, che ſi uſano nelle formole magiſtrali, e nei diſpenſarj di Farmacia per le compoſizioni officinali.

PRIMA PARTE.

Della cognizione dei Medicamenti.

DIceſi medicamento tutto quello, che eſſendo applicato eſternamente, o dato internamente, ha la proprietà di far qualche alterazione nel noſtro corpo, e di cagionarvi un ſalutar cambiamento; ſia che quei medicamenti ſiano nutritivi, o che non lo ſiano: queſti ultimi ſono i più ordinatj.

I medicamenti ſono ſemplici o compoſti: di queſti ultimi parleremo all'articolo della miſchianza.

I medicamenti ſemplici ſon quelli che ſi prendono quali ſono di lor natura, o che non ſoffrono che aſſai leggiere preparazioni.

Chiamaſi Materia Medica la cognizione dei medicamenti ſemplici: diſtinguesi dalla Iſtoria Naturale, di cui fa una parte in ciò, che queſta ultima abbraccia la cognizione di tutto quel che ſi vede nell'Univerſo; laddove la Materia Medica ſi riſtringe alla ſola cognizione delle ſoſtanze naturali, che nella Farmacia e nella Medicina ſono utili.

In tre regni la Storia Naturale divideſi, cioè nel regno minerale, nel vegetabile, e nell'animale. Ognuno di queſti regni è diviſo anch'eſſo in claſſi, e quelle claſſi in ſezioni. Senza eſaminare il merito di queſte diſtribuzioni, il che ci allontanerebbe troppo dal noſtro ſoggetto, ſaremo ſoltanto oſſervare, che una ſola parte della Storia naturale, come quella delle Conchiglie, delle Piante, o degl'Inſetti, è capace di occupare l'uomo il più laborioſo per tutto il tempo di ſua vita, ſenaa che poſſa avere la ſoddisfazione di dire, di aver conoſciuto generalmente tutto quel, che può aver relazione alla claſſe, cui ha intrapreſo di ſtudiare. Queſto rifleſſo poco piacevole per quei, che allo ſtudio della Natural Iſtoria ſi danno, non è però men vero, qualora prendaſi a rigore, poichè per ſapere, ſe vi ſia niente più da conoſcere intorno all'oggetto, che ſi ſtudia, biſognerebbe aver una piena cognizione di tutta intera la Naturale Iſtoria. Ora queſto è impoſſibile: par che la natura ſi prenda gioco delle noſtre ricerche; naſconde ella nel ſuo ſeno delle coſe, che ſembra voler ſeppellir per ſempre; e noi non faremo mai certi di avere ſcoperto tutto quel, ch'ella nel ſuo ſeno diſerra.

Queſte difficoltà di ſtudiar la Storia naturale propriamente detta, e il tempo che ella ricerca per arrivare anche alle poche cognizioni acquiſtate, ci obbligano a riguardarla in un punto di viſta men generale, e ſolamente in quello della utilità, che ſe ne ritrae per l'uſo della Medicina: è queſto il partito più ragionevole da prenderſi da quelli, che ſi deſtinano all'eſercizio della Medicina, o della Farmacia. Sarebbe queſto per conſeguenza il luogo di trattare della Materia Medica; ma dacchè ſi ſono moltiplicate le cognizioni ſi è ſempre riguardata queſta ſcienza come un oggetto, che ſi può diſtinguere dalla Farmacia propriamente detta: ſe ne ſono compoſti dei buoniſſimi Trattati, che ſono per le mani di tutti, e che io ſuppongo noti a quei che ſtudiar vogliono la Farmacia.

Della falſificazione, e della ſoſtituzione delle Droghe ſemplici, coi mezzi di conoſcer le fraudi.

LA falſificazione dei medicamenti ſemplici è un articolo, che merita di aver luogo in un'Opera come queſta. Le Droghe ſemplici che ci vengono da lontano, paſſano per molte mani prima che giungano a noi, molti Commerzianti ſono portati a falſificar quelle, che poſſon eſſerlo, con coſe di minor valore, a fine di accreſcerne la quantità, ſenza prenderſi penſiero delle alterazioni, che cagionano nelle loro virtù; alterazioni quaſi ſempre dannoſe. Mia intenzione è di far conoſcere le materie che ſi adoperano per falſificarle, almeno per quanto ſaranno venute a mia cognizione.

Vi ſon delle droghe, delle quali è quaſi impoſſibile il riconoſcerne la falſificazione: io ne parlo in queſto articolo, perchè ſi uſi cautela, e non ſi comprino ſe non da perſone ſicure.

Silvio ha inſerito nella ſua Opera un Capitolo col titolo *dei Medicamenti ſoſtituiti* ec. p. 121. ma non parla che dei medicamenti che poſſono eſſer impiegati in difetto di quelli che mancano; ma noſtra intenzione è d'indicare le droghe che poſſono eſſere alterate, ed i mezzi di rilevar quelle fraudi.

Ho preſcritto l'ordine alfabetico per agevolare al Lettore la ricerca delle materie.

Agarico. Eſcreſcenza fungoſa, bianca, leggera, che creſce ſopra un albero, che ſi chiama Larice. Il miglior Agarico ci vien dal Levante; è un purgante in Medicina uſitatiſſimo. Alcuni Droghiſti della Campagna danno in luogo di eſſo le groſſe radici di brionia; ma da una ſoſtituzione cotanto goffa non è facile che le perſone dell'arte ingannare ſi laſcino.

Argento vivo, *Mercurio*, o *vivo-argento*. Si falſifica queſta ſoſtanza metallica con del piombo per l'intermezzo del biſmut. Si ſanno fondere inſieme, in una pentola di ferro, parti eguali di piombo e di biſmut; vi ſi aggiunge del mercurio ſino a concorrenza di metà del peſo della maſſa totale, ſi muove il miſcuglio ſino a che ſia raffreddato; ne viene un amalgama fluido, che all'aria non prende punto di conſiſtenza, e che può paſſare quaſi interamente attraverſo i pori di una pelle di camoſcio, come farebbe il mercurio fluido. Queſto amalgama laſcia però ſcappare una certa quantità di biſmut, che dopo un certo tempo viene a nuotare ſu la ſuperficie del mercurio, ſotto la forma di una polvere grigia cenericcia; ma il piombo vi reſta ſempre ſotto la forma fluida. Queſta falſificazione fa veder dei fenomeni chimici difficiliſſimi da ſpiegarſi.

Il mercurio ed il piombo amalgamati a parti eguali, o il biſmut e il mercurio amalgamati nelle ſteſſe proporzioni, formano degli amalgami che ſono ſolidi; il piombo e il biſ-

bismut formano del pari un solido miscuglio. Ma la unione dei tre corpi forma un miscuglio quasi tanto fluido, quanto il puro mercurio.

Il mercurio falsificato si conosce, 1. dall' essere specificamente meno pesante del mercurio ordinario. 2. Quando si fa scorrere lentamente sur un piatto di majolica, o in un vaso di vetro largo di fondo, e liscio, lascia dietro a sè una polvere metallica leggiera, che gli fa fare la coda, cioè a dire, che ogni goccia di quel mercurio ha una spezie di piccolo picciuolo, invece di essere perfettamente rotondo. 3. Infine mettendo un poco di quel mercurio in un piccolo cucchiajo di ferro, e facendolo scaldare, il mercurio si dissipa, e le materie, che gli erano unite, restano nel fondo del cucchiajo.

Balsamo di Copabu. Si falsifica questo Balsamo con una spezie di trementina, ch' è fluidissima: questa fraude è difficilissima a rilevarsi, spezialmente quando non se ne ha meschiato che una piccola quantità, perchè l'odor forte e particolare di questo balsamo maschera intieramente quello della trementina ch'è molto più debole. Questo inganno non è tanto pregiudiziale quanto il precedente.

Balsamo del Perù liquido. Questo balsamo è bianco o nero; noi intendiamo di quest' ultimo, perchè è di un grande uso in Medicina, e l'altro non lo è, perchè è rarissimo. Si falsifica questo balsamo col secondo oglio di *Bengioino*, che passa nel distillar quella radice in una Storta. Si fa digerire quell'oglio su dei germogli di pioppo, che sono resinosissimi, e che hanno un odore all' incirca simile a quello del balsamo del Perù: vi si mescola poi quell'oglio con una certa quantità di balsamo del Perù. Questa fraude non si può scuoprire sennon dall'odore ch'è molto meno soave, e meno forte di quello del purissimo Balsamo del Perù.

Balsamo della Mecca, o *Balsamo di Giudea*. Si falsifica questo Balsamo con la trementina, o con altri balsami che vengono nel paese. La ordinaria pruova, per la quale si fa passare il balsamo della Mecca è fallace: ella consiste nel mettere una goccia di quel balsamo in un bicchier d'acqua; dilatasi essa sul fatto, ne occupa tutta la superfizie, e si converte in una pellicina sottile e bianchiccia, che si raccoglie con la testa di un ago: quel balsamo non fa questo effetto, sennon quando è fluido, e nuovo. Quando è un poco vecchio, o che si è un poco addensato all'aria, non n'è men vero balsamo della Mecca, e non ostante non può più reggere a quella pruova, alla quale pur regge lo stesso balsamo falsificato, purchè sia sufficientemente fluido, ed oscura il vero balsamo della Mecca, che si è un poco condensato per esser vecchio, o per accidente, come per esempio, s'è rimasto un breve spazio di tempo all' aria in un luogo caldo.

Bacche di Pruno, o *Spino*. Frutto di un piccolo arboscello, che cresce nelle nostre campagne. I Contadini, che ci vendono questo frutto, vi meschiano, quando è raro, il frutto delle spine, che si chiamano prugnole. Col succo del frutto di pruno si fa un siroppo purgantissimo, che si adopera nella idropisia, laddove i frutti delle spine sono astringenti. E' facile il comprendere tutti gl' inconvenienti, che nascer possono da una siffatta alterazione, ed a che sono esposti quei, che senza cognizioni, si applicano a preparar dei medicamenti.

Facilmente si scuopre quella fraude collo schiacciare molti di quei frutti: quelli di pruno sono pieni di molte semenze; le prugnole al contrario non contengono, che un picciolo nocciuolo.

Bacche di Sambuco. Queste bacche, e quelle di Ebbio, o Sambuco minore, che sono i frutti di una spezie di Sambuco, rassomiglianti perfettamente; i villani, che raccolgono questi frutti, li meschiano, e gli vendono indistintamente gli uni per gli altri; per buona sorte hanno essi con pochissimo divario le stesse virtù, e l'inganno non può produrre verun inconveniente molesto.

Contottociò distinguonsi le bacche di Ebbio per la proprietà di far rosse le dita nello schiacciarle. Le bacche di Sambuco non danno che un color di foglia morta.

Bezoar. Vi sono i Bezoarri Orientali, e gli Occidentali, i primi sono i più stimati; furono ad essi attribuite grandi virtù sudorifiche, e si crede, che caccino il veleno fuori del corpo; i Bezoarri Orientali sono più cari a proporzione che sono più grossi. Si falsificano, cioè se ne fanno di fattizj con delle sostanze, che hanno delle virtù analoghe a quelle, che si attribuiscono ai veri Bezoarri; se ne forma una pasta, alla quale si dà la figura dei Bezoarri ordinarj.

Le composizioni delle pietre di Goa sono anch' esse falsi Bezoarri: si fanno con degli artigli di gamberi di mare, dei gusci di ostriche macinati sul porfido, del muschio, dell' ambra grigia; se ne forma una pasta, con la quale si fanno delle pallottole della grossezza

dei

dei Bezoarri ordinarj, che s'involgono poi in foglie d'oro; si fanno seccare, e si puliscono. Quei che vogliono imitar più i veri Bezoarri, non mettono foglie d'oro nei loro miscugli, ed imitano meglio il colore. Questi falsi Bezoarri sono facili a conoscersi mercè della pruova seguente. Si schiaccia un po' di bianco di cerusa sur un pezzo di carta, poi si frega il Bezoar su la traccia del bianco di cerusa, il quale diventa giallo, verdastro, quando il Bezoar non è fattizio; almeno fino ad ora i più famosi falsificatori non sono arrivati a procurar questa proprietà ai loro Bezoarri fattizj.

Legno di Viscbia di Quercia. All'articolo della scelta dei semplici indicheremo le furberie usate da quei, che lo raccolgono per dare come vischio di quercia quello, che non è, che vischio di pomo, o di pruno.

Cassia in canna. Frutto di un albero, che cresce nel Levante, in Egitto, e nelle Isole Antille. E' una siliqua legnosa, quasi rotonda, formata di due scorze benissimo unite insieme, di differente lunghezza, e grossezza. Si deve sceglierla grossa, nuova, intera, liscia, pesante, non sonante quando si scuotono i bastoni, senza odore di agro quando si rompe.

Il suo interno è pieno di tramezzi, ognuno dei quali contiene un granello, e una porzione di polpa. Questa polpa rinchiude un succo zuccherato di un assai gradevole sapore, e dispostissimo a fermentare. La cassia è soggetta a seccarsi nell'interno: i semi si staccano, e vacillano nei tramezzi. Diconsi *campanelli* i bastoni, che fanno strepito. Quando non è che seccata, che non è mussata nel suo interno, e che la fermentazione non ha preceduto la sua disseccazione, non è perciò meno buona; ma comunemente non si ammette nel commerzio sennon la cassia che non è suonante. Quando è seccata, e che i granelli vacillano, alcuni la rendono commerziabile tenendola nell'acqua per un certo tempo; l'acqua insinuandosi nell'interno gonfia la polpa, i granelli, e stempera l'estratto zuccherato; la cassia allora non è più suonante; si mantiene quella pienezza col tenerla in cantina, e coprirla di sabbia, o di terra umida; ma a poco a poco il succo zuccherato della cassia entra in fermentazione, acquista un odore, e un sapore di agro, di rancido, di cantina, che sono disgustosissimi. Questa cassia, qualche tempo dopo, che se l'è fatta quella preparazione, ha perduto quasi interamente le sue virtù lassativa, e purgativa.

Vi sono certi scarabei, che abitano le cantine; quest'insetti forano i bastoni di cassia, principalmente quando sono in quello stato: le aperture che vi fanno, accelerano altresì il difetto della cassia così alterata.

Follicoli di Senna. Nel commerzio ve ne sono di due specie, quelli che vengono dal Levante sono i migliori; sono essi larghi, e le loro semenze sono piate. Gli altri ci vengono da Moca; sono essi stretti, piccoli, contornati, e le loro semenze formano una considerabile eminenza. Questi ultimi Follicoli sono a prezzo vile, perchè sono poco purganti. Sarebbe bene, che non se ne facesse alcun uso.

Gomma Arabica. Un tempo ci veniva recata dall'Arabia; quella che comunemente trovasi nel commerzio, si chiama Gomma del Senegal: è un ammasso di gomma, che si raccoglie su differenti alberi, come il pomo, il pero, il pruno, il mandorlo, l'acero, ec. Si meschiano queste gomme per farne una sola qualità; sembra che abbiano all'incirca le qualità medesime; sarebbe però da desiderarsi, che si facesse una scelta delle gomme della miglior qualità, e di una sola specie di alberi per l'uso della Medicina. Certe gomme prodotte da alberi, che hanno dei succhi attivi, come il pesco, debbono avere alcune proprietà diverse da quelle prodotte dal pero. La pretesa Gomma Arabica, che s'impiega nella Medicina, e nella Farmacia, dev'essere scelta netta, assai trasparente, ben secca, senza sapore, e che nell'acqua interamente disciolgasi.

Gomma Elemi. E' una resina pura, che ci si porta dal Messico in pani di due, o tre libre involti in foglie di canne d'India: si falsifica questa resina mescolandola con altre resine più comuni, o con del galipoz. Ci viene da alcuni anni della gomma elemi in cassa, ch'è perfettamente bianca, purissima, di un buon odore, e della consistenza di un buon mele sodo: questa ultima gomma elemi merita la preferenza.

Grasso di Tasso. Questo grasso è particolarmente usato come un raddolcente grandissimo, atto a fortificar i nervi, e a riunire le crepature delle mammelle; si falsifica col mischiarlo con altri grassi più comuni come quello di porco. Questo inganno è difficile da scoprirsi; forse anche il grasso di Tasso non ha tante virtù, quante ad esso si attribuiscono, e che quello del porco ne ha più. Il grasso di Tasso, come tutti gli altri, divien facilmente rancido, ed in tale stato ha

delle

delle proprietà affolutamente contrarie a quelle, che ha quando è frefco: oltre che che non fi può averne così comodamente come il graffo di porco, che fi può rinnovare tanto fpeffo quanto è neceffario.

Graffo di Orfo. Tutto quel che fi è detto del graffo di Taffo fi può applicare a queffo, e a tutt' i graffi, che fi adoperano in Farmacia; fi falfificano nella ffeffa guifa.

Oglio di Palma. E' queffo un oglio denfo come il burro, di un color giallo dorato, di un odor affai grato, che fi cava per decozione, e per la compreffione dalla mandorla di un frutto detto *Aovara*, che nafce fur una fpecie di palmizio nel Senegal, nel Brafile, ed in Africa. Alcuni imitano quefl' oglio mefcolando del graffo di porco, e del fevo di caffrato, con un poco d' iride, per dargli all' incirca quell' odore, che ha l' oglio di Palma, e fi colorifce quel mifcuglio con della radice di curcuma.

Kinchina. Vedi *Quinquina*.

Manna. Si vede la Manna in tre ffati differenti, che hanno altrettante denominazioni: cioè la Manna in lacrima, che è la migliore; la manna in forte, ch' è del pari buona; e la Manna guaffa, ch' è inferiore alle precedenti: vi fono infine delle fpezie di Manne graffe, che fono come il mele. Queffa ultima qualità di Manna è un prodotto dell' avarizia, e della furberia: è effa un mifcuglio di Manne vecchie, che per la vecchiezza han perduto la lor qualità di mele, e di polveri purganti. Cotefta Manna purga più di quelle, che non fono ffate lavorate; da che è nato il pregiudizio, che le Manne graffe purgavano meglio, che le belle Manne in lacrima, e in forte. Se fi efaminaffero gli accidenti, che fuccedono per l' ufo di tali Manne mefcolate con violenti purganti, e che fono fpeffo date contro la intenzione del Medico, e contrarie allo ffato del Malato, io non ho dubbio, che il Governo non caffigaffe feveramente quelli, che a fare di tali mefcolanze fi mettono.

Alcuni Falfificatori fanno artifizialmente della Manna in lacrima. Per ciò fanno difciogliere della Manna comune in una piccola quantità di acqua, lafciano deporre il liquore, lo decantano per fepararne le impurità, lo fanno ifpeffire poi fino a che fi congeli interamente raffreddandofi; allora fofpendono dei fili, e gli tuffano più volte, come quando fi fanno le candele: levano i fili, e la mettono in vendita quando ha acquiffato un grado di ficcità conveniente. Queffa Manna imita beniffimo la Manna in lacrima, ch' è naturalmente forata con piccoli buchi, e fi può dire, che in bontà la eguali, poichè non è che una Manna puriffima.

Midolla di Cervo. La midolla di Cervo è una forte di graffo, che fi può aver facilmente; può però agevolmente falfificarfi con midolla di bue, e fevo di caffrato.

Mirra. Gomma refina, che trovafi in commerzio in lacrime puriffime, o in forte: la Mirra in forte è, la maggior parte del tempo, un mifcuglio di molte gomme refine, e di gomme femplici; prendono elleno l' odor della Mirra ffando con effa nelle caffe. Falfificafi anche la Mirra, facendo infondere di quelle gomme in decozioni fatte con porzioni di Mirra impura affai difficile a venderfi.

Pepe bianco. I differenti pepi fono di ufo nella Farmacia. I pepi bianco, e nero fono i foli in ufo per condir le vivande. Il pepe bianco naturale è raro all' eftremo, non fe ne trova, che nei gabinetti dei curiofi, e in commerzio non v' è; probabilmente perchè queffa fpezie non è abbondante, o è meno buona; lo che avrà fatto, che fi trafcuri di coltivarla. Quel che chiamafi pepe bianco non è ordinariamente altro, che il pepe nero, al quale fi è levata la fcorza; gli Olandefi fi fono meffi a fare queffo lavoro, il quale non altera in niente le buone qualità del pepe.

Alcuni imbianchifcono il pepe, e nel tempo ffeffo ne accrefcono il pefo con delle materie pefantiffime, fenza badare alle venefiche proprietà delle foffanze, che adoperano per falfificarlo.

Mettono del pepe nero in botti con una fufficiente quantità di acqua per umettar folo i grani, acciocchè fi gonfino; lafciano fermentar il pepe per più giorni, fino a che prodigiofamente fi rifcaldi, e che la fcorza in qualche modo marcita poffa facilmente ffaccarfi dal grano: mettono poi quel pepe in un grande bacino di rame forato di buchi, a guifa di una grande grattugia; tuffano, e fofpendono quel bacino in un tinazzo pieno di acqua, fregano il pepe con un canevaccio per iffaccarne meglio, che fia poffibile la fcorza nera, che fi riduce in polvere, e paffa per li buchi del bacino, mentre che il pepe fpogliato della fua fcorza refta nel bacino; poi ricuoprono il pepe di una mano di paffa fatta con colla di amido, mefcolata con più, o meno grande quanti-

tità

tità di bianco di ceruſa, muovono, e ſcuotono il pepe di quella paſta finchè lo vedano ſufficientemente carico. Allora lo mettono a ſeccare, e lo muovono anche dopo ch'è ſecco, per rotondare la paſta, che reſta attaccata ai grani di pepe.

Fanno ſeccare a parte la ſcorza del pepe ch'è paſſata pel crivello, la riducono con ogni diligenza in polvere, e la vendono per pepe vero in polvere. Altre perſone mettono nella lor paſta per imbianchir il pepe della creta bianca in luogo del bianco di ceruſa. Nel 1751. ſi ſermò una quantità di pepe in tal modo adulterato; ſi eſaminò, e ſi trovò, che in ogni libbra di pepe vi erano quaſi quattr'oncie di paſta, e che quelle quattr'oncie di paſta diedero quaſi due once di piombo ſuſo nel crogiuolo.

Chinchina. Scorza di un albero, che credeſi nel Perù. Vi ſono due ſpezie di Chinchina, una coltivata, e l'altra, che non ſi coltiva; la coltivata è la migliore. Si ſa, ch'è un eccellente ſpecifico contro le ſebbri: tra le ſcorze della Chinchina ſi meſcolano delle ſcorze di rami di altri alberi, che ſono più ſomiglianti, come quelle del ciregio. Meſchiaſi anche con la ſcorza della Chinchina non coltivata; che chiamaſi Chinchina ſemmina. Queſte falſificazioni ſon facili a rilevarſi, per poco che ſi abbia veduto, e maneggiato di buona Chinchina.

Rabarbaro. Queſta droga è, come ſi ſa, di grande uſo nella Medicina, e nella Farmacia. E', come tutte le altre radici, ſoggetta, invecchiando, ad eſſere attaccata dai vermi, e perde la ſua freſchezza. Vi ſono di quelli, che hanno la pazienza di otturare i buchi tutti quanti ſono, premendo ſu gli orli con la punta di un coltello. La rotolano poi in certe polveri gialle, ſcuotendola fortemente, acciocchè la ſuperfizie dei pezzi di rabarbaro poſſa logorarſi, e preſentarne una nuova, che non ha per anche ricevuto alterazione dall'aria: allora lo mettono in vendita come un rabarbaro nuovo. Ma i Conoſcitori non reſtano ingannati mai: rompendo molti di quei pezzi di rabarbaro, ſcuopreſi nell'interno la morſicatura dei vermi, ſpeſſo lo ſteſſo inſetto, o almeno i ſuoi eſcrementi.

Rapontico. E' un falſo rabarbaro, che da alcuni della campagna ſi vende per rabarbaro; ma le perſone dell'arte ſanno benissimo diſtinguerlo, e non ſono mai ingannate.

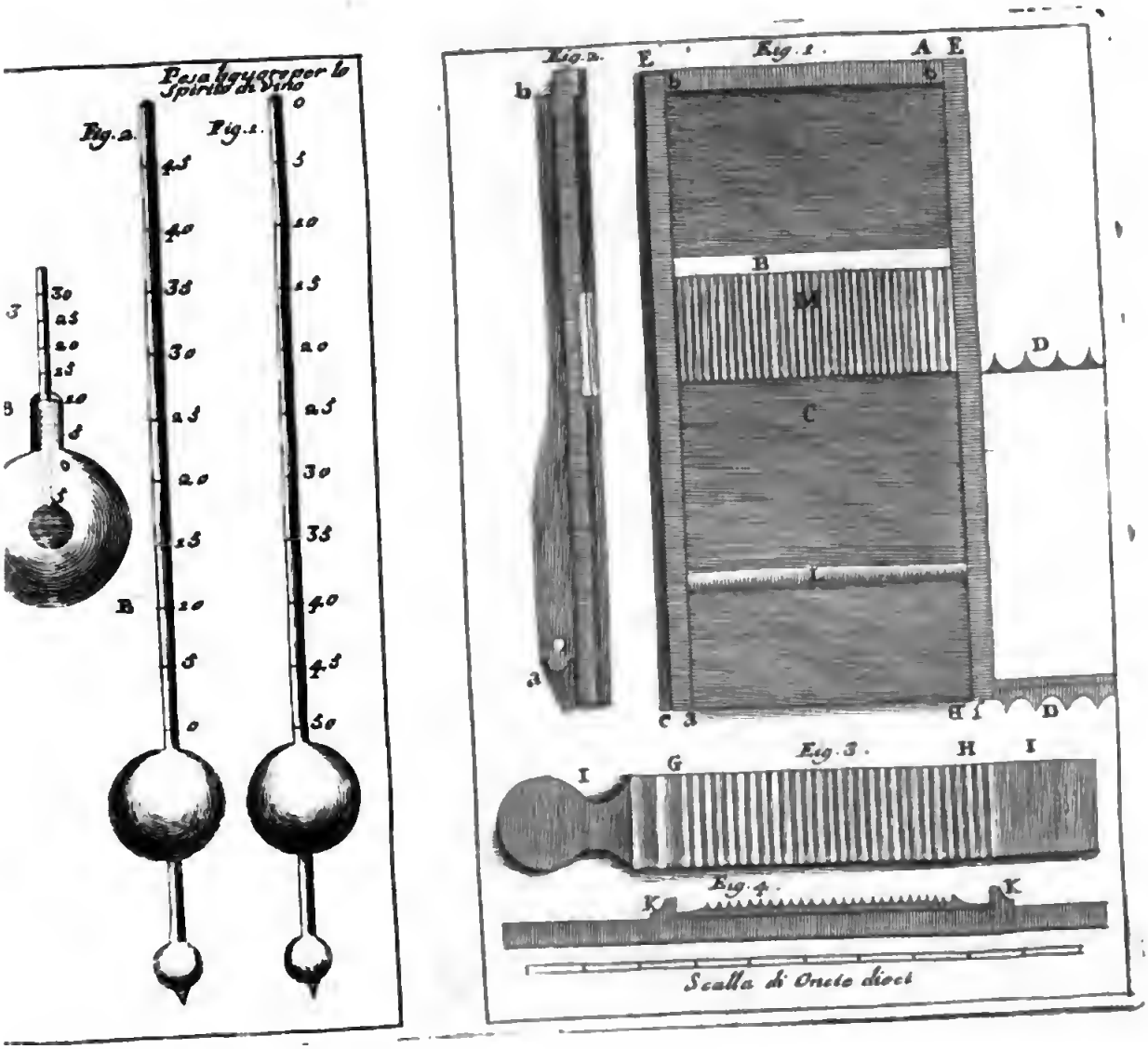
Reſina di Gialappa. Queſta ſoſtanza è preparata dagli Artiſti. Noi ne parleremo a ſuo tempo: ella non dovrebbe rigoroſamente eſſere meſſa qui; ma perchè ſe ne trova in commerzio una grandiſſima quantità ſtata preparata in paeſi eſteri: ella è, per così dire, conſiderata come una droga eſotica. Le reſine di Gialappa preparate altrove, ſono falſificate, o con pece di reſina, o con altre ſoſtanze reſinoſe di vil prezzo, che non ſono punto purganti. Altri meſchiano con queſta preteſa reſina di Gialappa della gomma gutta, o dei altri purganti del pari violenti: da ciò naſce, che dai Pratici nell'arte di guarire, la reſina di Gialappa è ſtimata un purgante infedeliſſimo, che talvolta, anche dato in doſe grande, punto non purga; mentre che in altre circoſtanze cagiona, dato anche in piccola doſe, delle abbondantiſſime pericoloſe purgazioni: queſte differenze vengono dalla ſpezie di reſina di Gialappa, che ſi è adoperata; laddove la vera reſina di Gialappa è un eccellente purgante coſtantiſſimo nei ſuoi effetti.

Reſina di Scammonea. Tutto quel, che ora ho detto della reſina di Gialappa è applicabile alla reſina di Scammonea preparata in paeſi ſtranieri. Queſte ſoſtanze, come vedremo, ſono facili a prepararſi, e nella Farmacia neſſuno deve impiegare, ſennon ſe quelle, che ha preparate egli medeſimo.

Zafferano. Vi ſono due ſorti di zafferano: cioè il zafferano di Gatinceſe, e il zafferano baſtardo. Quello, che ci viene dal Garineſe, è per così dire, il ſolo, che ſia di uſo in Medicina; il zafferano baſtardo, che nomaſi anche fior di cartamo, non è di uſo che nelle Arti.

Tra quelli, che vendono del zafferano in polvere, ve ne ſono, che meſcolano una certa quantità di queſt'ultimo col primo; molti anche ne danno di queſto ultimo peſto in polvere per zafferano di Garineſe: ma la ſurberia è facile a ſvelarſi, 1. per l'odore del zafferano baſtardo, ch'è differente, e men ſorte di quello del zafferano di Gatineſe; 2. il zafferano baſtardo non dà, che una tintura debole nell'acqua in confronto di quella, che dà il zafferano fino.

Salſapariglia. Non ſi adopera che la radice di queſta pianta: un tempo non ſe ne conoſceva che una ſola ſpezie, ma preſentemente ſe ne ſono introdotte nel commerzio tre, o quattro ſpezie, che ſono men buone della prima. Quella che ſi vuole adoperare, deve ſceglierſi in lunghe fibre groſſe, come mezzane penne da ſcrivere, nericcia nella ſua ſuperficie, bianca di dentro, facile



loché lo ſteſſo.

Semenze fredde. Vedete i loro nomi al principio della meſcolanza dei medicamenti: ci vengon portati dalle vicinanze di Parigi, bell' e ſpogliate de' loro legnoſi inviluppi. E' per ordinario a dei fanciulli, che commetteſi un tal lavoro: ſi fa prima ammol-

dri ſono un poco rari. Uno [illegible] della bontà delle ſue droghe non deve impiegare altro ſugo di cedro, che quello, che ha preparato egli ſteſſo. Queſta frode difficilmente diſcuoprеſi, perchè l'odore del cedro riſiede ſoltanto nella ſcorza gialla eſteriore, e non nel ſugo; e poi ſe gli può

dar

Rapontico. E' un falso rabarbaro, che da alcuni della campagna si vende per rabarbaro; ma le persone dell'arte sanno benissimo distinguerlo, e non sono mai ingannate.

Resina di Gialappa. Questa sostanza è preparata dagli Artisti. Noi ne parleremo a conosceva che una sola spezie, ma presentemente se ne sono introdotte nel commerzio tre, o quattro spezie, che sono men buone della prima. Quella che si vuole adoperare, deve scegliersi in lunghe fibre grosse, come mezzane penne da scrivere, nericcia nella sua superficie, bianca di dentro, facile

cile a ſpaccarſi in due, e che abbia un cuore legnoſo piccoliſſimo. Le altre ſpezie di Salſapariglia ſono molto più groſſe; ve ne ſon anche di tanto groſſe quanto il dito mignolo, e che hanno il cuore legnoſo, groſſo come groſſe penne da ſcrivere. Tutte queſte Salſeparigliе ſono eſternamente di un grigio cinericcio; le une più bianche, le altre meno bianche nell'interno di quella della prima qualità.

Sangue-Dragone. Reſina pura, che ci ſi manda dall'Indie, figurata in pallottole ovali come olive, ma più groſſe, ed involte nelle foglie dell'albero che la produce: ogni pallottola è ſeparata da un filo, che chiude le foglie, che ſervono d'involti, veriſimilmente per impedire, che il Sangue-Dragone nel traſporto non ſi riduca in polvere pel fregamento. Queſta ſpezie di Sangue-Dragone è buoniſſima. Ma ſi fa un falſo ſangue-Dragone con delle gomme di differenti ſpezie, che ſi fanno ſtemperarſi inſieme: ſi fanno roſſe con vero ſangue-Dragone, o con altre materie atte a ciò fare. Quel falſo ſangue-Dragone è figurato in piccoli pani piatti, del peſo all'incirca di un'oncia, o due: quеſta ultima ſpezie non deve mai adoperarſi in Medicina.

Scammonea. Gomma reſina purgante, formata col ſucco latticinoſo della radice di una pianta, che ſi noma *Convolvulus Syriacus*. Queſta pianta alligna in molti luoghi del Levante, ma principalmente nei dintorni di Aleppo, o di San Giovanni di Acri: per ciò diceſi Scammonea di Aleppo: Ve ne ha un'altra, che diceſi Scammonea di Smirne; ella è men buona, e facile ad eſſere falſificata con gomme di ogni ſpezie; ella non è, la maggior parte del tempo, che un ammaſſo di ſughi latticinoſi di tutte le piante iſpeſſiti inſieme, o ſul fuoco, o al calore del Sole. La Scammonea di Aleppo è ſecca, leggera, friabile, di color grigio, va facilmente in polvere, ed ha un ſciocco odor diſpiacente. La Scammonea di Smirne, o quelle che ſono falſificate, ſono al contrario peſanti, ſode, compatte, niente friabili, e non tanto facili a andar in polvere; l'odore n'è meno forte, ma il colore n'è preſſochè lo ſteſſo.

Semenze fredde. Vedete i loro nomi al principio della meſcolanza dei medicamenti: ci vengon portati dalle vicinanze di Parigi, bell' e ſpogliate de' loro legnoſi inviluppi. E' per ordinario a dei fanciulli, che commetteſi un tal lavoro: ſi fa prima ammollir l'inviluppo col far gettare in acqua calda quelle ſemenze; poi ne prendono un pugno in mano, e paſſano i grani un dopo l'altro in bocca, e con un colpo di dente fanno ſaltar via l'inviluppo. E' queſto un dei più triſti meſtieri per li denti; quei che lo fanno, o non hanno più denti alla età di venti anni, o gli hanno cattiviſſimi. La preparazione, che ſi dà a queſte ſemenze, fa che non ſi conſervino in buono ſtato per tanto tempo, per quanto potrebbeſi ſe aveſſero le loro ſcorze; a capo di quattro, o cinque meſi i tarli, ed i vermi gli attaccano. Certuni, che nulla voglion perdere, ſi diſfanno quanto più preſto poſſono delle più vecchie, e quando ſono in cattivo ſtato, ne ſeparano gl'inſetti col mezzo di un vaglio, mettono poi quelle ſemenze in cantina, o in un luogo umido per dar ad eſſe un'aria di novità. Queſto inganno facilmente ſi ſcopre dal guſto acre dell'oglio divenuto rancido in quelle ſemenze, il quale talvolta è tanto forte, che fa venir delle veſicche in bocca, quando ſi maſticano. Molte Farmacopee preſcrivono delle ſemenze fredde nella formola del ſiroppo di orzata, perchè ſia, o più rinfreſcante, o più gradevole; ma ben ſi vede, che quelle, che ſono nello ſtato ora da noi deſcritto, ſoddisfano preciſamente alle indicazioni contrarie.

Si riempiono dei polli con le quattro ſemenze fredde, per far dei brodi, o più rinfreſcanti, o più nutritivi, a cagione della lor mucilaggine, che laſciano nel veicolo. Si rilevano perfettamente bene tutti gl'inconvenienti, che nascer debbono dall'uſo dei brodi, nei quali ſiano entrate delle ſemenze acri, e cauſtiche.

Alcuni falſificatori, quando non poſſono diſfarſi delle ſemenze fredde per eſſer cattive, le meſcolano con delle mandorle dolci per cavarne l'oglio, e lo vendono per oglio di mandorle dolci eſtratte ſenza fuoco; altra furberia tanto pregiudiziale alla ſanità, quanto le precedenti.

Sugo di Cedro. Queſto è il ſugo, che ſi cava dai cedri, ſpremendoli dopo averne levata la ſcorza gialla. Alcuni lo meſcolano col ſugo di agreſto negli anni, nei quali i cedri ſono un poco rari. Uno Speziale geloſo della bontà delle ſue droghe non deve impiegare altro ſugo di cedro, che quello, che ha preparato egli ſteſſo. Queſta frode difficilmente diſcuopreſi, perchè l'odore del cedro riſiede ſoltanto nella ſcorza gialla eſteriore, e non nel ſugo; e poi ſe gli può

dar

Altri falsificatori più accorti fan leggermente calcinar la falsa tuzia dopo ch'è secca, per darle più di corpo: in questo caso è assai difficile il riconoscerla, qualor non si riconosca dalle punte brillanti provenienti dalla limatura, che si è mischiata coll'argilla; laddove la vera tuzia è uniforme, eguale per tutto, e non ha punte brillanti.

Vainiglia. Baccello, o frutto di una pianta, che cresce nel Messico. Entra la vainiglia in alcune composizioni di Farmacia, ma il suo maggior uso è per la Cioccolata. Il caro prezzo di questo frutto è cagione, che se ne fa poco spaccio; si secca, e invecchiando notabilmente deteriora. Alcuni raccomandano la vainiglia maneggiandola, e lasciandola stare in un miscuglio di storace disciolto in oglio di mandorle dolci, ed in balsamo liquido del Perù. Questo inganno è difficile da rilevarsi per quelli che non hanno l'uso di spesso vederne.

La vainiglia, passando il suo punto di maturità su la pianta, si apre, e lascia colare un liquor balsamico graziosissimo, che all'aria prende della consistenza; ed è quel che si noma balsamo di vainiglia. Le genti del paese son portate a falsificar quella, che ha dato in tal modo il suo balsamo: riempiono l'interno dei baccelli con dei corpi stranieri, ne otturano le aperture con colla, o col destramente cucirle; li fanno poi seccare, ed unisconi i baccelli falsificati con li buoni.

SECONDA PARTE.

Della scelta dei Medicamenti, e della maniera, del tempo di procurarsi le Droghe Semplici, e di quel ch'è duopo osservare nella loro ricolta.

LA parte più essenziale della Farmacia è quella di ben sceligere, e discernere i buoni medicamenti semplici da quelli, che son cattivi, o falsificati, stante che la scelta delle droghe buone fa la base della perfezione dei medicamenti compositi.

La superficie della terra è coperta da una prodigiosa moltitudine di vegetabili, e di animali. Se penetriamo nel suo interno, la troviamo ripiena di una infinità di sostanze, che sono proprie alla Medicina, e alla Farmacia: molti di quei corpi si rassomigliano nell'esterno, alcuni ne sono esattamente simili. In quella guisa, che gli animali hanno delle abitazioni relative al loro carattere: i vegetabili, ed i minerali occupano anch'essi dei luoghi niente meno vari di quel che lo siano le abitazioni degli animali. I boschi, le campagne, i monti, i luoghi aridi, e inaccessibili, pietrosi, palustri, hanno delle sostanze fossili, e delle piante, delle quali si fa uso.

La natura non si è ristretta a far crescer le sostanze a noi utili solo nei luoghi ora da noi detti, ha ella situato delle piante sulla superficie delle acque, nel fondo dei fiumi, dei laghi, e dei mari. Le radici di quelle piante, fortemente attaccate al letto dell'acque, le ritengono, e le mettono in istato di lottar perpetuamente colla corrente, che vorrebbe schiantarle.

Le piante, e gli animali ci sono dati dalla natura in età assai differenti. Le loro proprietà debbono variare, e variano effettivamente. Certe piante contengono, quando son giovani, dei principj, che più non si trovano, quando son elleno nella loro maturità. Gli animali invecchiando, perdono di loro forza, e vigore: le sostanze, che danno in lor vecchiezza, non son nemmeno tanto efficaci quanto quelle, che da essi si hanno in lor gioventù.

La natura ci offre i suoi doni in tutte le stagioni dell'anno. Vi son delle piante, che non vegetano, non fioriscono, e non giungono al loro maggior vigore fennon nelle belle stagioni della Primavera, della State, o dell'Autunno, mentrechè altre resistono al freddo, non fioriscono, e non sono nella loro perfetta maturità, che nel Verno; molte anche non vengon bene, fennon quando sono coperte di neve. S'impiegano nella Farmacia, e nella Medicina, certe piante, e certi animali interi, spesso le loro parti separatamente; gli uni, e le altre, nel loro stato di freschezza, ed anche dopo essere state seccate, per poterne avere in tutto il corso dell'anno. Dietro a questo fedel ragguaglio ben si scorge, essere essenzial cosa il prescrivere delle regole intorno alla scelta, che si dee fare delle sostanze, che ci somministra la natura, e al tempo, in cui dobbiamo procurarcele per averle nella loro maggior virtù. Quel, che noi ci proponiamo di dire, non è di quelle bizzarre regole, che prescrivevano gli Antichi, come quella, per esempio, di osservare il corso degli Astri; perchè pensavano, che i Pianeti avessero delle influenze su i vegetabili,

li, e gli animali, ed anche ſu i minerali. Errori cotanto goffi non meritano, che ſi perda il tempo a confutarli. Le regole, che da noi ſtabilir ſi vogliono, alle oſſervazioni, ed ai principj della ſana Fiſica appoggianſi.

Silvio, che ha compreſo la importanza di quel, che ora abbiam detto, ſi è molto diffuſo ſu tutti quelgi oggetti. Ha diviſo in ventidue capi tutto quel, che poteva dirſi di più ragionevole intorno alla ſcelta dei medicamenti ſemplici, alla loro ricolta, e alla maniera di conſervarli. Dopo di lui quelli, che hanno preſo a fare lo ſteſſo lavoro, non hanno quaſi aggiunto nulla.

L'Opera di Silvio è troppo proliſſa, ma è facile da compendiare. Il fondo della dottrina, che da me ſi eſporrà in queſta ſeconda parte, è tutto di quel ſcrittore; io vi aggiungo ſolo le rifleſſioni, che ſono mie particolari, e cito al fine di ogni pagina le pagine del libro di Silvio. Quelli, che vorran diſtinguere quel ch'è di lui da quel ch'è mio, potran conſultare l'originale.

Della ſcelta dei ſemplici.

IN generale è coſa di ſomma importanza il non tolgier le piante, e le parti delle piante, ſe non quando ſon nella lor maturità, e nel loro maggior vigore (1): ſe vi ha qualche eccezione, noi l'additeremo. Lo ſteſſo s'ha a dire degli animali, e delle parti degl'animali che ſi vuol conſervare. Queſto ſtato di maturità tanto per i vegetabili che per gli animali, è detto da VVanhelmont *tempo balſamico*; ma queſto tempo, per gli animali interi, e per le piante intere, non è più lo ſteſſo per le parti, che ſi vuol aver ſeparatamente; e ciò ci obbliga ad entrar in un più minuto dettalgio. Frattanto è ben avvertire, che quel che da noi ſi dirà ſu queſta materia, non ſi ha da intendere che per le piante e gli animali, o loro parti, che ſi vuol conſervare dopo averle fatte ſeccare, o per quelle ch'entrar ſi ſanno nelle compoſizioni officinali; ma quelle ſoſtanze, che ſi adoperano freſche, per neceſſità, nel corſo dell'anno, per le tiſane, gli apozemi, i brodi medicinali ec. non poſſono eſſere aſſoggettati a tutte quelle regole; poichè ſi è obbligato a impiegarle nel momento che ſe ne ha biſogno, e per conſeguenza prenderle nello ſtato in cui trovanſi.

I Semplici, ſiano piante, radici, o frutti ſon preferibili e migliori, quando vengono lontani gli uni dagli altri (2); non ſi tolgono ſcambievolmente il nutrimento che dà la terra, e per conſeguenza ſon meglio nodriti, più groſſi, ed han più forza e virtù. Gli alberi, e le piante, che portano molti frutti, non ne danno per lo più che di piccoli e di mezzana qualità. In grazia di tali oſſervazioni i Giardinieti hanno l'avvertenza di colgierne una parte prima della lor maturità, qualora i venti non ne hanno fatto cader una certa quantità.

Si deve ſempre ſceigiere i ſemplici, che hanno più di odore, ſapore, e colore, quando debbono avere di tai qualità, come, per eſempio, il zafferano (3).

Biſogna evitar d'impiegare dei Semplici mal formati, e che ſiano ſtati alterati per malattie, o per qualche ſcherzo della natura; poichè ciò può alterar le loro proprietà, o darne ad eſſi di nuove (4).

I Semplici debbono eſſere ſceiti nei paeſi ad eſſi naturali (5). Per eſempio il Caſtoreo del Canadà è preferibile a quello degli altri paeſi.

Le piante dei Paeſi caldi, che ſi coltivano con tant'attenzione nei ſerbatoi, nei quali ſi mantiene il calore alla temperatura del luogo, che loro è naturale, vi vuole aſſai perchè vengano così bene come nei loro climi degenerano ſempre più in modo, che, per così dire, non ſi conoſcono. Lo ſteſſo è delle piante dei Paeſi baſſi freddi traſportate e coltivate in Paeſi caldi. Coteſte alterazioni ſono quaſi inſenſibili nei primi anni; ma a poco a poco quelle piante più non pervengono a maturità; Le loro foglie diventan pallide e languide; i loro frutti non ſi maturano più; infine i ſughi nutritizj di quelle piante non ſono più i medeſimi, nè nelle medeſime proporzioni: perdono elleno anche più preſto le lor virtù.

Lo ſteſſo è delle Piante, che creſcono in luoghi aridi: quando ſono traſportate in luoghi umidi, e paludoſi, cambiano ſpeſſo di figura: forſe acquiſtano eſſe delle nuove qualità; laſcio ai Botanici il penſiero di ſimili ricerche.

Gli animali dei Paeſi caldi, traſportati in Paeſi freddi, ſoffrono le ſteſſe vicende che le piante (6); ma le piante, e gli animali dei climi temperati a tali alternative non ſono ſoggetti; perciò è che gli antichi Pratici non pre-

(1) Silvio pag. 47. e ſeg. (2) Silvio p. 7. (3) Silv. p. 11. (4) Silvio p. 13. (5) Silvio p. 16. (6) Silv. p. 25.

preſcrivano che piante non coltivate, perchè penſavano, che la natura loro diſtribuiſſe il luogo e clima ad eſſe adattati. Non ſi valevano di piante coltivate ſe non in mancanza delle prime.

Contuttociò ſi avrebbe torto a prender queſte coſe a rigore, e per leggi ſenza reſtrizione. Per eſempio, le piante aromatiche dei noſtri climi, quando ſono diligentemente coltivate, e ben eſpoſte, ſono più odorifere, diſtillate danno più di oglio eſſenziale, e per conſeguenza meritano la prelazione. Tal è tutta la claſſe delle labbiate o piante cefaliche. Le piante crocifere ſono nello ſteſſo caſo; la coclearia, il rafano ec. coltivati hanno molte più virtù che quando vengono naturalmente.

Bisogna anche aver riguardo, nella ſcelta delle piante, alla vicinanza e proſſimità delle altre piante (1). Per eſempio, vi ſon delle piante, che hanno i gambi deboli, e che da ſe ſottenerſi non poſſono; ſi ſtendono per la ſuperfizie della terra ſerpeggiando, o pur ſi attaccano, e ſi arrampicano ſu le vicine piante che trovano; coi lor filamenti attraggono una parte del nodrimento, e partecipano anche delle proprietà delle piante, alle quali attaccate ſi ſono. Ora ſe queſte piante ſon velenoſe, o di virtù contraria a quelle che ſoſtengono, ſi capiſce ben preſto che debbon eſſere rigettate: per queſta ragione è, che ſi preferiſce l'epitome, che ſi attacca ſul timo, e la cuſcuta, che ſi attacca ſul lino ec.

Il polipodio è una pianta, che naſce indifferentemente o ſulla ſuperfizie della terra, o ſu le antiche quercie, o ſu le muraglie; ma ſi dà la preferenza a quello che naſce ſu le quercie; per ciò è che trovaſi in tutte le ricette col nome di polipodio di quercia.

Il viſchio è una pianta paraſita, che creſce ſu molti alberi: ſi preferiſce quello che vien ſu le quercie; ma perchè è aſſai raro nelle noſtre foreſte, quelli che lo raccolgono, vendono ſpeſſo per viſchio di quercia quello che vien ſu i pomi, o ſu i peri; innestano furbeſcamente un ramo di quercia per farlo paſſare per viſchio di quercia, e per meglio ingannare.

Chiamanſi piante paraſite quelle che creſcono ſu di altre piante, o ſu degli alberi, e che nel tempo ſteſſo non hanno radici tanto ſenſibili quanto quelle delle altre piante, perchè ſi perdono e ſi confondono con la ſoſtanza del vegetabile che le produce. Così il polipodio non è una pianta paraſita, benchè naſca ſu le quercie, perchè queſta pianta ha delle radici tanto ſenſibili quanto tutte le altre.

Del tempo di coglier le Piante.

QUando ſi raccolgon le piante, e le parti delle piante colla intenzione di farle ſeccare per conſervarle, (2) biſogna farlo in un bel tempo, ſecco, e ſereno, dopo il levar del ſole, e quando quell'Aſtro ha fatto ſvanir la rugiada, e tutta la umidità ſtraniera alle piante. Si ſcelgono quelle che ſono in miglior ſtato, e nel loro maggior vigore. Queſto ſtato, per le piante intere, è, quando i fiori ad aprirſi incominciano. Il Sig. Boulduc, eſaminando le varie età di molte piante di queſti Paeſi, ha oſſervato, che la borragine, e quaſi tutte le piante di quella claſſe, che cominciano a naſcere, non contengono di ſoſtanza ſalina, che del ſal vetriolico con baſe terroſa, e una piccoliſſima quantità di nitro; ma a miſura che quelle piante creſcono, la quantità di nitro vie più ſi accreſce, ſino a che ſiano ſpuntati i fiori. In queſto ſtato di maturità quelle piante contengono molto nitro e ſale vetriolico, parte con baſe terroſa, e parte con baſe di ſale alcali fiſſo.

Da queſte oſſervazioni del Sig. Boulduc riſulta, che le piante borraginoſe, e molte altre, che ſi coltivano l'inverno ſu dei letti per eſſer impiegate nella lor prima gioventù in apozema in quella ſtagione, debbono aver delle virtù aſſai differenti da quelle che ſi impiegano nella lor maturità in tempo di ſtate.

Pare a me, che potrebbeſi in Inverno adoperare quelle medeſime piante attentamente ſeccate, o l'eſtratto del loro ſugo depurato, piuttoſto che delle piante venute per artifizio, e che ſanno di letame, ſul quale ſono ſtate ſforzate a naſcere.

Le piante crocifere, e la maggior parte delle aromatiche, ſono nello ſteſſo caſo, avuto riguardo alle loro differenti età, e ai diverſi ſali, che contengono; però queſte Piante debbon eſſere in perfetta maturità quando ſi adoperano: tuttavolta queſta regola non è generale per tutte le piante. Ve ne ſono di ſalutari ſoltanto quando ſon giovani, come le foglie di malva, la biſmalva ec. Queſte piante non ſono ammollienti che nella lor gioventù, e non lo ſono che poco od anche niente quando hanno gettato fuori gli ſteli.

Vi ſono in fine delle altre piante, che

(1) Silvio pag. 18. (2) Silvio pag. 22.

ſono velenoſiſſime, quando ſono nella lor più grande maturità, e che ſono ſaluberrime quando cominciano a ſpuntare, come l' apocyno, che creſce in America. I Negri ſe ne nutriſcono, ſenza eſſerne incomodati, ſinchè quella pianta è giovane, laddove quando è creſciuta cagiona ad eſſi delle malattie talvolta mortali.

Della ſcelta delle Piante.

PRendonſi le parti delle Piante, che hanno più di virtù, e rigettanſi quelle, che poco o nulla ne hanno; il che più particolarmente da noi diraſſi all' articolo della preparazione dei medicamenti ſemplici.

Il tempo balſamico per coglier le foglie (1) è quando i fiori cominciano a ſviluppaſi, ad eccezione delle piante, delle quali le foglie divengono legnoſe a miſura che compariſcono i fiori: tali ſono la cicorea, il cavolo, il cedro, eupatorio, tutte le ſpezie di lapazio, la piantaggine ec.

Vi ſono altre piante, che non producono frutti ſenſibili; tali ſono le capillari. Si raccolgono le loro foglie, quando ſono nel loro maggior vigore.

In fine le piante acri meritano la preferenza quando naſcono ſu le ſponde del mare; contengon elleno più parti attive, e ſono più efficaci di quelle che naſcono altrove.

Della ſcelta dei Fiori.

IL tempo di coglier i fiori è quando cominciano ad aprirſi (2): quei che ſono ben aperti han meno virtù, e meno ancora ne hanno quando cadono da ſe.

Vi ſono molti fiori, dei quali il principio odoroſo riſiede nel calice, e non nei petali; tai ſono ſpecialmente tutt' i fiori delle piante labbiate. Il poco di odore che hanno i petali di quei fiori non viene ad eſſi che per comunicazione; talvolta anche ne ſono ſenza affatto.

Le piante di queſta claſſe ſono il ramerino, lo ſpigonardo, la ſalvia ec. Ho molte volte fatto ſeccar dei petali di queſti fiori; ſeparati dai loro calici non aveano aſſolutamente alcun odore dopo la loro eſſiccazione; meſſi poi alla diſtillazione con dell' acqua, neſſun odore hanno comunicato all' acqua che ſi ha diſtillato. Ma i calici di quei medeſimi fiori, ſeccati a parte, erano odoroſiſſimi, e diſtillati coll' acqua hanno dato un liquor molto aromatico carico di ſpirito rettore, e di oglio eſſenziale. Però è neceſſario laſciar il calice a quei fiori, ſe ſi vuol averli con tutta la loro virtù.

Vi ſono altre piante, delle quali i fiori non hanno calici, e non pertanto ſono odoroſiſſimi; l'odore riſiede nei petali di quei fiori; tali ſono i gigliacei, cioè i gigli bianchi e gialli, il tuberoſo, il giacinto, il narciſo, il tulipano, e molti altri.

In tempo della fecondazione, un poco prima del loro aprimento, hanno eſſi più odore. Tutti quei fiori meſſi a diſtillare danno delle acque odoroſe, ma non mai dell'oglio eſſenziale, almeno colla diſtillazione ordinaria. Si ha ragione di credere, che ne contengano tutti, ma che non ſi poſſa riteoerlo a motivo di ſua volatilità e fluidità; meſcolaſi eſſo e diſcioglieſi veriſimilmente coll' acqua con cui ſi diſtilla.

Noi proporremo, in forma di congettura, all' articolo degli ogli eſſenziali, i mezzi che uſarſi poſſono per tentar di ottenere gli ogli eſſenziali di quei fiori.

Tutt' i fiori delle piante gigliacee perdono interamente il loro odore in tempo della eſſiccazione; e non debbono impiegarſi ſe non quando ſon freſchi.

Lo ſteſſo è delle roſe pallide, e delle roſe moſcate, che freſche hanno molto odore, cui affatto, o quaſi affatto perdono in tempo della eſſiccazione.

Le roſe roſſe note col nome di roſe di Provins, poco odore hanno quando ſon freſche; non danno punto di oglio eſſenziale nella diſtillazione, ed acquiſtano molto odore ſeccandoſi. Conſervanſi in buon ſtato per molti anni quando ſiano ſtate raccolte prima che ſi foſſero aperte; quelle che lo ſon molto, ſi conſervano meno, e ſeccandoſi nere diventano.

Le violette nere, che comunemente diconſi violette di Marzo, o di Quareſima, ſono migliori di quelle, che naſcono nei boſchi o nelle campagne. Per ordinario ſi preferiſcono quelle, che ſono ſtate colte in un tempo ſecco, e che non ſono ſtate ſcolorate dalle pioggie, o dall'ardore del ſole.

Riguardo ai fiori, che ſono troppo piccoli per eſſere conſervati ſeparatamente, ſi raccoglie la pianta quando è fiorita, ſi laſcia anche ordinariamente una parte dello ſtelo; queſti fiori collo ſtelo ſi chiamano *ſommità fiorite*. Tali ſono l'abſinzio, il camedrio, il cha-

(1) Silvio pag. 48. Farmacopea di Schroder, Cap. 23. (2) Silvio pag. 50.

chamepitide, l'iſſopo, la eufragia, il fumoſterno, la maggiorana, l'origano, la ſalvia, il timo, la piccola centaurea, il gallio a fiori bianchi e gialli, l'iperico, lo ſcordio.

Della ſcelta dei Frutti.

I Frutti, propriamente parlando, ſono la ſteſſa coſa che le ſemenze (1); rinchiudono tutto quel ch'è neceſſario per la moltiplicazion della ſpezie. I frutti ſono carnoſi ordinariamente, hanno nel loro interno delle ſemenze che ſon oleoſe, o ſecche, o farinoſe. Hanno luogo nella Farmacia i frutti freſchi, ed i frutti ſecchi: ſi hanno a ſcelgere quei che ſon maturi, ben nodriti, e ſeccati di freſco.

Appunto in tal guiſa ſi devon ſceſgere i frutti eſotici, che dai ſtranieri paeſi mandati ci vengono, come gli anacardi, i mirabolani, i dateri, le giuggiole ec. avendo inoltre riguardo alle altre loro qualità, come il guſto, il colore, l'odore ec. I frutti di queſti paeſi, che ſi vogliono far ſeccare, debbono eſſer colti quando ſono proſſimi alla lor perfetta maturità; perchè ſe ſi aſpettaſſe, che foſſero nel loro ultimo ſtato di maturità, grande fatica durerebbero a conſervarſi per tutto l'anno in buono ſtato. Ci diſpenſiamo dal far quì un più minuto dettaglio; quel che abbiam detto deve baſtare per tutt'i frutti.

Della ſcelta delle ſemenze.

LE ſemenze o grani ſono le parti dei vegetabili, che contengono in piccolo le piante o gli alberi, ch'eſſe devono produrre. I grani ſono compoſti di una ſcorza, che ſerve a garantir le ſemenze dagli accidenti, che potrebbero danneggiare il germe, e di due lobi, che ſerbano nel loro ſeno il germe del vegetabile, e che ſervir debbono allo ſviluppo dell'embrione.

I lobi delle ſemenze non ſono della ſteſſa natura in tutt'i grani. Gli uni ſono compoſti di un ſucco oleoſo, ed inſieme mucilaginoſo; queſte ſemenze diconſi *ſemenze oleoſe* o emulſive. I lobi delle altre ſemenze ſono compoſti di una materia mucilaginoſa perfettamente ſeccata, che non dà mai oglio per eſpreſſione, che agevolmente ſi riduce in polvere o farina: ſi chiaman queſte *ſemenze farinoſe*. Sonovi in fine delle altre ſemenze, che ſono, per così dire, tutte legnoſe, dall'interno delle quali è difficile ſeparar mercè della polverizzazione una ſoſtanza differente da quella della ſcorza, perchè l'interno di quelle ſemenze è tanto duro quanto l'eſterno, e perchè tutta la loro ſoſtanza ſi riduce in polvere: nominanſi queſte ultime *ſemenze ſecche* o *legnoſe*.

Quando le ſemenze ſon ricevute nella terra, vi ſi gonfiano per la umidità: la ſoſtanza dei lobi ſerve ad elaborare i primi ſughi nutritizj del vegetabile, e ſervono eſſi medeſimi di primo nutrimento per lo ſviluppo ed aumento dell'embrione. Così oſſervaſi, che le ſemenze oleoſe non contengono più oglio dopo lo ſviluppo del germe, e che le ſemenze farinoſe danno pochiſſima farina dopo che hanno germogliato, e che quella che danno è di cattiva qualità.

Ecco dunque tre ſpezie di ſemenze, cioè le ſemenze oleoſe, le farinoſe, e le ſecche. In un'altra occaſione parleremo delle lor proprietà, e dei princpj che ſe ne traggono.

Le ſemenze oleoſe propriamete dette ſon quelle, dalle quali ſi può trarre dell'oglio per eſpreſſione, come le ſemenze di mellone, di zucca, le mandorle amare, le mandorle dolci, ed anche le ſemenze delle piante aromatiche, quali ſono quelle di anice, di cumino ec. che danno parimente dell'oglio per eſpreſſione. Le ſemenze farinoſe ſono il formento, l'orzo, la ſegala, i lupini, le fave, i piſelli ec. Le ſemenze ſecche ſono quelle di coriandolo, il ſemen-contra ec.

Biſogna aſpettare, che le ſemenze ſiano ben mature per raccoglierle: ſi ſcelgono in ogni ſpezie quelle che ſono groſſe, ben nutrite, ben piene, intere, ben odoroſe, e di ſapor forte, quando hanno da aver odore e ſapore.

Vi ſono molte ſemenze, che non hanno nè odore, nè ſapore propriamente detto; ma, ad eccezione di queſte due qualità, la ſcelta è la ſteſſa che per le altre.

Le ſemenze invecchiando perdono molto; i vermi, i gorgoglioni, ed altri inſetti le attaccano: ſi ſcuopre che ſono vecchie, quando nello ſcuoterle gettano della polvere.

Le mandorle dolci ed amare (2) debbon eſſere ſcelte recenti, ben piene, che abbiano la ſcorza fina e gialla, intere, non rotte, nè roſe dagl'inſetti, ſecche e bianche nell'interno, facili a romperſi, e non rancide. Le mandorle dolci, quando ſon nuove, non hanno odore, o almeno pochiſſimo; quello che hanno eſſendo maſticate è aſſai grato: invecchiando acquiſtano un odor rancido diſpiacevoliſſimo; diventano di un color roſ-

(1) Silvio pag. 59.

(2) Silvio pag. 60.

ſeggiante o nereggiante nell'interno, aggrinzate nell'eſterno, molli, e pieghevoli come il corno, e difficili a romperſi. Le ſemenze oleoſe, che ſono in queſto cattivo ſtato, danno più di oglio per eſpreſſione, che le recenti, perchè hanno perduto quaſi tutta la loro umidità, la quale in parte ſi oppone alla eſtrazione dell'oglio.

Ma quel tale oglio di mandorle dolci è pernizioſo, e non dev'eſſer mai preſo internamente. Tutte le ſemenze voglion eſſer conſervate nelle lor capſule: ſon queſte inviluppi più o meno duri dati dalla natura per conſervare le ſemenze, e metter l'embrione al coperto. Separanſi le ſemenze dai groſſi frutti carnoſi, come dai meloni, dai cocomeri, quando quei frutti ſono maturi, ſenza di che marcirebbero con eſſi.

Del tempo di procurarſi le Radici.

LA riccolta delle radici può farſi in Primavera, o in Autunno (1), quando ſono ſenza gambi. E in queſto ſtato ſi deve procurarſele: altrimenti le radici ſono legnoſe e di cattiva qualità. Nell'una, e nell'altra di queſte due ſtagioni, s'ha un intervallo preſſochè eguale, in cui eſſe non vegetano, che nell'interno della terra, e niente per ordinario nella ſuperficie. Gli Autori non ſi accordano nella ſcelta della ſtagione, e formano due pareri.

Il primo è quello di Avicenna, di Dioſcoride, e di Galeno. Raccomandano eſſi di ſveller le radici in Autunno, e nel cominciar dell'Inverno, quando le foglie degli ſteli cominciano a cadere: dicono, che a miſura che le piante ſi diſſeccano, il ſucco ricade in gran parte nelle radici, che vive rimangono nella terra, e ſono prontiſſime a vegetare; come ſi vede effettivamente in certe piante, che ſpingon fuori dei piccoli mazzi di foglie in fine di Autunno, od in principio d'Inverno, ed in certi alberi, i quali, dopo la caduta delle foglie, caccian fuori dei germogli alla metà della loro altezza, e non all'eſtremità del tronco; e come in fine ſi vede nelle radici bulboſe, e piante graſſe, che abbondano di nutrimento, e vegetano in fine dell'Autunno.

Queſti Autori dicono altresì per meglio ſtabilire la loro opinione, che le radici in tempo dell'Inverno, nulla traggono dalla terra, che patiſcono notabilmente, e che ſoltanto, mercè della grande quantità di ſucco, che hanno preſo in Autunno, ſi conſervano in terra in tempo d'Inverno.

Ma il Malpighi, e molti buoni Autori, che della vegetazione hanno ſcritto, oſſervarono, che lo ſtato di aſſiderazione, in cui ſono i vegetabili in tempo d'Inverno, non è che all'eſterno, e che vegetano nell'interno della terra: e da ciò forſe è nato, che certi Autori preferiſcono la Primavera all'Autunno per la raccolta delle radici.

Quei, che preferiſcono la Primavera (1) per la raccolta delle radici dicono, che ſi deve ſceglier il tempo, in cui i mazzetti delle foglie cominciano a ſvilupparſi, e ad uſcir dalla terra; perchè il rigor dell'Inverno avendo impedito la diſſipazion del ſucco, che le radici han ritenuto in Autunno, e quello, che hanno acquiſtato in Inverno, eſſo comincia a ſvilupparſi in Primavera, ad elaborarſi, e a dare un nuovo vigore alle radici. Quelle di Primavera ſon groſſe, ben nodrite, ſugoſe, carnoſe, e la lor ſoſtanza è tenera, laddove le radici di Autunno, che ſi ſono eſtenuate nella State per dare dei ſughi vegetativi alle differenti parti delle piante, ſono dure, legnoſe, e d'inferior qualità. In fine allegano per ultima ragione, che quando in Autunno ſtrappanſi dalla terra le radici in tempo, che cominciano a cader le foglie, ſono elleno come gli animali, che ſi trovano eſtenuati immediatamente dopo aver prodotto i loro figliuoli; ad eccezione delle radici bulboſe, che contengono così grande quantità di ſucco, che ſono, per così dire, egualmente buone in tutte le ſtagioni dell'anno.

Le radici delle piante annuali, come per eſempio, le rape, i navoni ec. ſon buone in tutte le ſtagioni, purchè quelle piante ſiano ſtate piantate o ſeminate in un tempo favorevole, che non ſiano venute ſforzatamente, e che ſiano ancora giovani, e tenere.

Si deve, per quanto ſi può (2), aver le radici intere, ben nodrite, ma che non lo ſiano troppo.

Le radici annuali diventano legnoſe verſo il fine della loro ultima ſtagione; dovendo farne uſo, ſe ne ſepara il cuore, che non è che legno, e di poca, o neſſuna virtù.

Da tutto ciò che abbiam detto intorno al tempo, in cui coglier ſi debbono le radici, ſcorgeſi eſſere molto difficile lo ſtabilirne regole generali in queſta materia, poichè nel nu-

(1) Silvio pag. 28. (2) Silvio non cita gli Autori di quel parere, quelli, che ſi ſon fatti belli della dottrina di lui ſenza citarlo, nulla ne dicono nemmen eſſi. (3) Silvio pag. 30. e 31.

numero delle radici, che date ci vengono dalla natura, se ne raccolgon di buone in quasi tutte le stagioni.

Tutto quel, che in ciò può dirsi di più generale, e dietro a molte osservazioni, si è, ch'è meglio svellerle dalla terra in Autunno, o in principio dell'Inverno. Nè si deve pensare, che le radici di Primavera si siano estenuate nella terra in tempo dei rigori dell'inverno, ch'è preceduto, poichè come ho fatto osservare, traggono esse in quella stagione tanto di nutrimento, che la scorza di molte per ripienezza crepa. Ma le radici di Primavera sono imbevute di una grande quantità di sugo acquoso, che non è peranche stato elaborato: la loro sostanza è molle, polposa, e quasi senza virtù.

Il celebre Boerhaave paragona le radici di Primavera ai giovani animali: le loro fibre non hanno ancora tanto di forza, di vigore, di elasticità da poter elaborare i sughi nutritizj, ed assimilarli alla loro sostanza. I fluidi dei giovani animali, che si pascono di vegetabili, non si sono ben immedesimati con gli animali, vi si truovano ancora i principj delle sostanze, che li hanno nodriti, con una gran parte delle loro proprietà. Lo stesso è dei vegetabili nella lor gioventù, specialmente delle radici, delle quali parliamo, i sughi, ch'esse contengono, son poco salini, poco resinosi, e poco estrattivi; è il principio acquoso, che in essi domina. Così la sperienza c'insegna, che le radici di Primavera calano, seccandole, quasi la metà più che le radici di Autunno. In oltre nello seccarsi soffrono un leggier grado di fermentazione per la grande quantità di umidità, che contengono; lo che fa, che i vermi vanno prontamente intorno ad esse, e che non possono esse conservarsi in buono stato così lungamente come quelle, che sono state svelte da terra in Autunno, qualunque attenzione, e diligenza si abbia nel disseccarle. Perciò, come si vede, la *succulenza* non è una qualità essenziale da ricercarsi nelle radici; e questa osservazione è quasi generale per tutto.

Quando i vermi si mettono attorno alle radici, non attaccano, e non si pascono che della parte puramente legnosa, senz'alterare, nè danneggiar la sostanza resinosa. Nel 1744. ho avuto occasione di scoprir ciò in casa del Sig. Geoffroi Speziale, presso il quale io allora lavorava. Questo Speziale, essendosi accorto di tal fenomeno, avea conservato per più di venti anni un piccolo barile di gialappa, cui sacrificò alla pastura dei vermi. Quegl'insetti morirono dopo essersi pasciuti di tutto quel, che quelle radici contenevano di legnoso. Noi esaminammo quella Gialappa; la vagliammo per separarne lo scheletro resinoso dal legno ridotto in polvere dai vermi: quella gialappa così preparata dai vermi diede, col mezzo dello spirito di vino quasi il suo egual peso di resina. Donde risulta, che quel mezzo può essere impiegato con buon esito per separarne le sostanze resinose da molti dei vegetabili; come fanno gli Anatomici per procurarsi degli scheletri di piccoli animali, cui premerebbero molto a spogliare affatto delle lor carni: espongono i cadaveri di quei piccioli animali agl'insetti, che rodono quel, che v'ha di carnoso, e lasciano gli ossi perfettamente netti.

Della scelta dei Legni.

I Legni resinosi (1), come quei di aloè, di guajaco, debbon essere scelti pesanti, senza sugna, che vadano al fondo dell'acqua, e non vi nuotino sopra come gli altri legni; devono esser presi dal tronco degli alberi di mezzana età.

Il legno dei rami è sempre d'inferior qualità.

Gli altri legni, che sono men resinosi, sono anche meno pesanti, deonsi però scegliere quelli, che lo sono più, avendo sempre riguardo alle altre lor qualità, come odore, colore, sapore, ec.

Della scelta delle Cortecce.

ANche le cortecce debbon esser levate in tempi opportuni secondo la differente natura degli alberi (2): quelle degli alberi giovani son preferibili.

Il tempo più conveniente per procurarsi le cortecce non resinose è l'Autunno; ma per quelle, che lo sono, convien procurarsele in Primavera, quando il succo è prossimo a mettersi in moto: se si aspettasse, che la vegetazione fosse nella sua forza, le scorze conterrebbero una troppo grande quantità di resina. Vi sono anche degli alberi, che ne contengono in così gran copia, come il terebinto, il guajaco, e una infinità

(1) Silvio pag. 73.

(2) Silvio pag. 76.

di altri, che essa si fa delle aperture, per le quali esce attraverso della scorza: è questo un ringorgo, od una secrezione resinosa, che si fa naturalmente per la conservazione dell'albero.

Scelta delle Sostanze vegetabili straniere, o esotiche.

CHiamansi così quelle, che si recano da lungi bell'e seccate (1), perchè in viaggio si guasterebbero, se ci li mandassero fresche. Silvio tratta della scelta, che far si deve di alcune radici esotiche; ma io sopprimo qui il suo piccolo Trattato di Materia Medica, perchè gli manca molto ad esser completo, e quello, che io avrei da aggiungere mi obbligherebbe ad uscire dai confini di questa Opera. In oltre, come ho già detto, havvi un gran numero di buoni Trattati di Materia Medica, che ponno esser letti da chi brama istruirsi in quella materia.

In generale le radici, che sono interamente legnose, sono di pochissimo uso in Medicina, se se n'eccettuano alcune, che ci sono mandate dai Paesi stranieri, come la pareirabrava, il sassafras ec.

Scelta degli animali, e delle loro parti.

LA Farmacia ha meno ajuti dal regno animale, che dal regno vegetabile (2). Quel che abbiamo a dire di generale intorno a questa materia è assai poco. Qualor si voglia procurarsi gli animali, o le loro differenti parti, bisogna aspettare, che siano nel loro vigore, in una età media, ed in tempo, che non siano in frega. Conviene anche scegliere degli animali, che siano stati uccisi, e non siano morti di vecchiaja, o di malattia. Quando sono delle parti molli, come, per esempio, i polmoni di Volpe, i fegati di Lupi, o il sangue, come quello di Becco selvatico, bisogna far seccar tutte quelle sostanze a bagno-maria, o in una stufa. Il calore del Sole in questo paese non è, nè abbastanza forte, nè di così lunga durata da poter dissipare tutta la umidità di quelle parti molli tanto presto quanto è necessario, perchè non si corrompano mentre si seccano.

Vi sono anche delle altre sostanze animali, delle quali si fa grande uso nella Medicina, e nella Farmacia, quali sono i grassi, ed i differenti sieri: ma dacchè questi richieggono alcune osservazioni, ne parleremo all'articolo della preparazione.

Scelta di Minerali.

LA raccolta delle materie minerali, o fossili non è soggetta a veruna regola. Si può raccorre in ogni tempo, e in tutte le stagioni, le materie, che sono, o nell'interno della terra, o nella sua superfizie; basta sceglier delle migliori. Delle sole acque minerali si possono cambiare i principj, e variare le proporzioni, secondo la quantità di pioggia caduta nel corso dell'anno, ed eziandio per altri accidenti, che succeder possono nell'interno della terra. Tocca ai Medici, che le ordinano, aver riguardo a queste cose, ed assicurarsi di tempo in tempo dello stato loro prima di farle prendere.

Appunto a coteste vicende, ed ai cambiamenti, ai quali sono esposte le acque minerali, attribuirsi debbono tutte le contrarietà, che si osservano nelle analisi fatte da Chimici egualmente abili, ma in tempi diversi. E' certo, che una sorgente di acqua minerale, che dà una maggior quantità di acqua dopo più giorni di pioggia, non deve più contenere le sostanze minerali nelle medesime proporzioni, che nei tempi asciutti della State, nei quali la sorgente non dà che la metà, o la quarta parte della stessa quantità di acqua nel medesimo spazio di tempo.

Le materie terrose, e metalliche, che si usano in medicina, ricercano alcune preparazioni prima d'esser impiegate; ne parleremo dunque nella terza parte in cui si tratta della preparazione.

TERZA PARTE.

Della Preparazione dei Medicamenti semplici.

PReparare, o allestire i Medicamenti semplici (3), è renderli più adatti agli usi della Medicina, e più facili ad essere mescolati per formarne dei medicamenti composti. Si ha la mira a tre cose nella preparazione de Medicamenti semplici.

1. Di

(1) Silvio pag. 33. (2) Silvio pag. 106. (3) Silvio pag. 138.

1. Di farli più durevoli, 2. più efficaci; 3. più facili a prendere, e men disgustosi. Per la maggior parte i Medicamenti semplici sono impiegati soli in Medicina; ma servono anche a far delle composizioni, e quasi tutti han bisogno di essere preparati, e disposti prima di esser impiegati, per esempio, per separarne certe sostanze nocevoli, o di poca virtù. Si sarebbe male a considerar questa parte della Farmacia come indifferente; è da essa, che dipende in gran parte la virtù dei medicamenti composti: i differenti modi di prepararli possono cambiare, o contrafare le composizioni, nelle quali si fanno entrare.

Gli Antichi mettevano sotto il capitolo della preparazione le sostanze, che si toglievano dagli animali, ch' erano avanti stati nodriti con certe materie, come, per esempio, il latte, o il siero di una vacca, o di un' asina, nodrite per un certo tempo con della borraggine, o parietaria ec. affinchè il latte, o siero di quegli animali contenesse i principj di quelle piante, e diveniſſe più aperitivo.

Lo stesso è delle piante purgative, che si dassero per nutrimento a quegli animali colla intenzione di render purgativo il loro latte. E' certo, che la Medicina può ritrar dei grandi vantaggi da così fatti metodi, tanto più, che il latte non è ancora ben animalizzato, poichè con l' analisi si scorge, che le sostanze, che se ne separano, hanno ancora una parte delle proprietà dei vegetabili, che han nodrito l' animale. Ma non facciamo alcun conto delle maravigliose virtù attribuite dagli Antichi alle sostanze tratte dagli animali presi alla caccia, stanchi, o fortemente irritati prima di ucciderli; credevano essi, che gli spiriti, essendo gravemente agitati, quegli animali, o le parti, delle quali si faceva uso in Medicina, dovessero avere più di virtù: errori tanto madornali si manifestan da sè.

La efficazione è una delle prime operazioni, che si fanno attorno ai semplici; per ciò è, che la mettiamo al principio dell' articolo della preparazione.

Della Efficazione delle Droghe semplici.

NOn basta di aver raccolto le droghe semplici nei tempi i più opportuni, bisogna anche aver grandi attenzioni nella maniera di seccarle, e conservarle. Da questa prima preparazione dipende, per così dire, tutta la loro virtù, ed ella niente meno influisce in quella dei medicamenti composti, nei quali si fanno entrare.

L' oggetto, che si ha in mira nella efficazione delle droghe semplici, è quello di privarle della soprabbondante umidità, che serviva a farle crescere, a fine di conservarle un certo tempo.

La maggior parte degli Antichi Autori, ed anche alcuni Moderni, raccomandano di far seccar le piante lentamente, e all' ombra; ma Silvio (1) ha osservato, che questo metodo era dilettosissimo. Infatti la maggior parte delle piante, che non hanno che pochissimo di principio resinoso, come la melissa, la veronica, la borragine, la bugloſſa, ec. anneriscono notabilmente, e perdono tutta la loro virtù, quando si fanno seccare adagio, perchè quelle piante nel seccarsi lentamente soffrono un grado di fermentazione, ch' è proporzionato alla natura, e alla quantità dei sughi fermentiscibili, ch' esse contengono. Le piante, che hanno più di principj resinosi, e nel tempo stesso meno di sugo acquoso, come il timo, la salvia, il rosmarino ec. perdono meno, che le precedenti in una efficazione lenta, ma perdono però più della lor virtù, che quando si fanno seccare prestamente al Sole, o in una stufa, come prescrive Silvio: ciò è stato osservato anche da me.

Quando dunque si vuol far seccar le piante, o le loro differenti parti (2); eccettuate le semenze oleose, delle quali parleremo più abbasso, si rettano dalle erbe straniere, e dalle foglie motte, o vizze; si espongono all' ardor del Sole, o in un luogo caldo come in una stufa, o sul forno di un Pasticciere, avendo l' attenzione di stenderle su delle tavole, che si sospendono, acciocchè l' aria possa girare liberamente; si muovono più volte al giorno, ad oggetto di rinnovar le loro superficie, e si lasciano così esposte, fino a che siano perfettamente seccate. Si deve aver cura di tirarle dentro la notte per preservarle dall' umido della notte, se si facciano seccar al Sole. E' bene far avvertire, che le piante, che si fanno seccare, non debbon essere troppo ammonticchiate le une sopra le altre; ho osservato, che quando il calore le penetra, la umidità è ritenuta nei luoghi folti, e ne altera il colore; le foglie

(1) Silvio, pag. 223. 343. ec. (2) Silvio, pag. 50.

di quelle piante ingialliſcono notabilmente, all' incirca come quando ſono eſpoſte ai vapori dell' acido ſulfureo volatile. Io attribuiſco queſto effetto all' acido vetriolico contenuto in quelle piante, il quale diventa ſulfureo, e combinaſi di nuovo, e in un differente modo con i loro principj oleoſi, in tempo, che eſſe provano per la eſiccazione un leggier grado di fermentazione. Io credo, che l' endivie verdi, ed altre piante, che i Giardinieri rincuoprono di terra per farle diventar bianche, non perdano il lor color verde, e non diventano bianche, ſe non mercè lo ſviluppo dell' acido vetriolico, ch' eſſe contengono, e che diviene ſulfureo.

Il mezzo da noi ora ſuggerito per far ſeccare i vegetabili, e le parti delle piante, è generale: faremo notare, ſecondo che ci ſi preſenteranno le occaſioni, le cautele, che s' hanno a prendere per le piante, e per le parti delle piante, che ſono delicate, e che maggior attenzione ricercano, perchè ſi abbiano ſecche con tutte le lor proprietà. Le piante ſeccate preſtamente conſervano i loro colori vivi, e brillanti, il loro odore, e le altre proprietà; da queſte qualità eſſenziali ſi può giudicare della loro bontà.

Il metodo praticato dagli Erbolai per far ſeccar le piante, è molto più ſemplice, e meno ſtudiato. Si diportano in ciò relativamente alle loro cognizioni: ammucchiano per terra nei loro granai, l' una ſopra l' altra, delle piante di ogni ſpezie, e di virtù differenti, ed anche oppoſte, ſenza darſi la pena di nettarle. Queſte piante ſono a vicenda eſpoſte alla pioggia, che il vento fa entrare per le fineſtrelle del tetto, e agli eſcrementi degli animali, che frequentano i granaj, ſi ſeccano eſſe, e ſi ammuffano più volte; altre perdono affatto le lor proprietà, altre ne acquiſtano di nuove, ſovente di dannoſe; in generale a capo di due meſi per la maggior parte più non ſi conoſcono per quelle, che ſono. Gli Erbolai hanno anche l' uſo di vendere una in vece dell' altra, tutte le piante, che nella figura ſi raſſomigliano. Ecco gl' inconvenienti, ai quali è eſpoſto chi compra le piante dagli Erbolai. Si capiſce agevolmente, che il divario, che v' ha tra queſte piante, e quelle, che ſono ſeccate con le precauzioni da noi indicate, dev' eſſere conſiderabile. Sarebbe a deſiderarſi, che tutti gli Speziali faceſſero ſeccar le piante, che adoperano nel corſo dell' anno.

Eſaminiamo ora la differenza, che v' ha tra le piante ſecche con le cautele da noi ora accennate, e quelle, che ſono ſeccate col metodo degli Erbolai.

Le foglie di trifoglio ben ſeccate ſon contornate, ed hanno un odor di thè gradevoliſſimo, il loro colore è di un bel verde: quelle, che ſono ſeccate ſenza precauzione ſon nere, e di cattivo odore.

I fiori, e le foglie di borragine, e di bugloſſa ſono nello ſteſſo caſo; perdono eſileno interamente il loro colore, e diventano bianchiccie, quando non ſi ſanno ſeccar preſtamente.

Ci ſarebbe facile il citar un migliajo di eſempj conſimili; ma quel, che abbiam detto, parmi ſufficiente a far capire la neceſſità di ben ſeccare le piante.

Le piante aromatiche voglion eſſere ſeccate rapidamente, ma biſogna regolar il grado di calore a proporzione della volatilità dei principj, ch' eſſe contengono, e della quantità di umido, che biſogna fare ſvanire, perch' eſſe perdono ſempre un poco del loro odore, mentre ſi ſeccano. Alcuni Speziali preſcrivono di farle ſeccare all' ombra; ſi fondano in ciò, che la maggior parte di quelle piante danno tutto il loro odore, o tutto il loro ſpirito rettore per la diſtillazione a bagno-maria, a un grado di calore anche inferiore a quello dell' acqua bollente. Ma quelli Speziali non riflettono, che le piante rinchiuſe in un lambicco ſono, per così dire, come nella macchina di Papin, e che il calore vi agiſce con molto più di forza che il Sole, al quale ſi eſpongono all' aria libera. Se ſi diſtillano quelle piante a bagno-maria ſenz' acqua, la umidità, ch' eſſe contengono, occaſiona una leggiera cozione; ella ſi riduce in vapori, ella ſpezza le dilicate cellette, che la tenevano chiuſa, e porta via il principio odoroſo per mezzo della diſtillazione. In oltre la ſperienza è contraria a queſto ultimo ſentimento: le piante riſtrette in un bagno-maria chiuſo, perdono più preſto la loro umidità, che quelle, che ſono eſpoſte al Sole, ſupponendo il grado di calore eguale: così la comparazione, che ſi fa delle piante ſeccate al Sole, ed all' aria libera, con quelle, che ſono eſpoſte in un lambicco, è interamente falſa. Donde riſulta, dietro alle ſperienze da me fatte, che le piante, anche le più dilicate, perdono meno delle lor proprietà, quando ſono ſeccate preſtamente all' ardor del Sole, o in luogo caldo, che quelle, che ſono ſtate ſeccate all' ombra, ed eſpoſte all' aria. Di più ho oſſervato, che quando la umidità delle piante non

iſva-

ſvapora celeremente, fa naſcer ſempre un leggier grado di fermentazione inteſtina, che fa svanire una maggior quantità del principio odoroſo, che il Sole, il quale non agiſce, per così dire, ſennon nell'esterno di quelle medeſime piante, perchè ſono nel tempo ſteſſo esposte all'aria. Potrei anche addurre in pruova per combattere il ſentimento contrario al mio, che tutte le piante non danno tutto il loro ſpirito rettore, nè tutto il loro oglio eſſenziale, benchè ſi fiano fatte ſeccare al bagno-maria, anche al grado di calore dell'acqua bollente. Ho fatto recar del fior di arancio ſino a che foſſe in istato di eſſer ridotto in polvere, l'ho meſſo poi a diſtillare con dell'acqua a fuoco nudo; ne ho tratto ancora dell'oglio eſſenziale in aſſai grande quantità, minore però di quella, che ſtata ſarebbe, ſe quei fiori non foſſero ſtati ſeccati prima. La maggior parte delle piante aromatiche ſon nello ſteſſo caſo, per eſempio, il timo, il roſmarino, le varie ſalvie, ec. Del reſto ſono obbligato ad accordare, che queſta oſſervazione non ſi contà punto con quella del Sig. Boerhaave, il quale dice, che le piante, che ſono ſtate ſeccate in bagno-maria, non danno più nè ſpirito rettore, nè oglio eſſenziale in una diſtillazion poſteriore.

Le piante aromatiche, che ſono ſtate all'infretta ſeccate, ſon fragili, facili a romperſi; i loro colori ſon vivi, poco odore hanno ſubito dopo la loro eſſiccazione, ma dopo alcuni giorni ſi ammolliſcono un poco, ed acquiſtano molto di odore.

Quelle, che ſono ſtate ſeccate all'ombra, hanno dei colori ſempre men vivi, ſono flessibili, pieghevoli, ed hanno più odore delle precedenti: ma tutte queſte migliori proprietà non ſono che apparenti, vengono eſſe da un fondo di umidità, che diſſiparſi non ha potuto. Queſta umidità agiſce ſu quelle piante, e prontamente diſtrugge il loro calore quando ſono rinchiuſe.

Tra le piante, ed i fiori, e ſpezialmente tra queſti ultimi ſe ne trovan di quelli, che perderebbero in gran parte il lor colore, ſe all'aria libera ſeccar ſi faceſſero, come la piccola centaurea, i fiori di violette, il chamedrio, ec. Per evitare queſto inconveniente ſi diſtribuiſcono in piccoli mazzetti, e ſi involgono in carta per farli ſeccare, ma ſempre al Sole, o ſul forno di un Paſticciere.

I petali de' fiori di violette ſono difficilliſſimi da conſervarſi per un certo tempo con tutto il loro colore. Quei fiori ſi conſervano infinitamente meglio e più lungo tempo, ſe ſi fanno ſeccare con i loro calici; ſi può, ſe ſi vuole, mondarli dopo che ſeccati ſi ſono.

Quando ſi fan ſeccare le roſe roſſe, i fiori di garoſani roſſi, ec. ſi mondano dalla parte bianca dei loro petali.

Tutte le piante ſeccate col metodo da noi ora indicato, ſi raggrinzano, ſi contornano; i loro fiori, e foglie perdono le lor forme, il che è aſſolutamente indifferente per l'uſo, che ſe ne fa nella Farmacia. Ma molte perſone ſi ſono applicate a ſeccar le piante, conſervando non ſolo i lor colori vivi, e brillanti, ma eziandio la loro forma, ed apparisceza naturale, a fine di formarne delle mummie di piante, che facilmente riconoſcer ſi poſſano.

Pare, che il modo tenuto per giungere a ciò, ſia ſtato pubblicato per la prima volta dal Padre Ferrari Geſuita nel ſuo eccellente *Trattato della Coltura dei Fiori*, ſtampato in Latino a Roma nel 1623. e riſtampato in Amſterdam nel 1646. (1) Il Padre Ferrari confeſſa anche di aver appreſo quel modo da *Giovan-Rodolfo Camerario*. Trovaſi anche ſcritto in un'Opera, che ha per titolo: *Scola di Economia, e di Campagna, di Boeclero Profeſſore a Strasburgo*, ſtampata in Norimberga nel 1678.

Quello ſteſſo modo è ſtato inſerito in molte Opere poſteriori, delle quali io ſopprimo il titolo. Ma ad onta della ſua antichità è ſtato pubblicato nel Mercurio di Francia (2) come una nuova ſcoperta, che può far onore al Sig. Rouelle. Ecco il modo di procedere, di cui ſi ragiona,

Si lava una ſufficiente quantità di ſabbia fina per ſepararne le materie ſtraniere; la ſi fa ſeccare, la ſi fa paſſar poi per uno ſtaccio per levarne le materie groſſe, che la lavatura non ha portate via. Dipoi ſi ſceglie per ciaſcun fiore, o ciaſcuna pianta, un vaſo di terra di conveniente forma. Si fa ſcelta delle piante più belle, e raccolte in un tempo ſecco, come abbiam detto precedentemente, e ſi ha l'attenzione di laſciar loro uno ſtelo ſufficiente. Si mette un poco di fabbia ſecca, e calda in fondo al vaſo

per

(1) Vedi il capo 2. pag. 433. di queſta ultima edizione.

(2) Secondo Vol. di Gennaro 1762. pag. 189. vedi anche la giudizioſa riſpoſta fatta a queſto ſcritto dal Sig. Rigaule, nel Mercurio per il meſe di Luglio 1761. pag. 159.

per adarvi la pianta, e impedite, che non tocchi le pareti laterali del vaso, che si riempie della medesima sabbia, ma appoco appoco, avendo cura di stendere a misura le foglie, ed i fiori senza lor nocumento. Si mette della sabbia fino a che la pianta ne sia coperta incirca di due traversi di dita: dopo di che si mette il vaso in una stufa riscaldata all'incirca a cinquanta gradi, e vi si lascia un giorno, o due, a proporzione della sodezza, e figosità delle piante, allora si fa colar la sabbia lentamente su della carta, e si separa la pianta, che ha conservato tutta la sua forma.

Il Padre Ferrari non impiegava che il calor del Sole a diseccar le piante; ma non si può sempre godere del calor di quell'Astro; e quello della stufa riesce egualmente bene. Nota altresì, esservi certi fiori ch'esigono alcune lievi operazioni per conservare l'aderenza dei loro petali, come per esempio, il tulipano: bisogna, prima di seppellirlo nella sabbia, tagliare il frutto triangolare, che si alza in mezzo al fiore; per tal mezzo i petali restano meglio attaccati al gambo.

Finalmente termineremo le nostre osservazioni intorno alla efficazione delle piante con quelle, che chiamansi crocisere, o antiscorbutiche.

Non si deve impiegar mai quelle piante seccate; la loro virtù risiede nei loro sughi, e principj volatili, che nella essiccazione interamente svaniscono.

Ecco quel, che avevamo a dire di più essenziale intorno alla essiccazione delle parti dilicate delle piante; esamineremo le parti dei vegetabili, che sono più duri. I legni, le corteccie, e le radici (1) debbon esser seccate presto, e tanto più presto, quanto più di umido contengono. Comunemente i legni, e le corteccie non vogliono alcuna preparazione prima della essiccazione; ma bisogna levar via i filamenti delle radici, ed asciugarle con un pannolino ruvido, ad oggetto di levare la prima scorza, e la terra, che vi può essere attaccata. Si spaccano quelle, che contengono un cuore legnoso, per separarlo: si tagliano in fette le grosse radici carnose, come quelle di brionia, di enula campana, quando son troppo grosse: s'infilano in una funicella, a guisa di una corona: si espongono all'ardor del Sole, o sul forno di un Panettiere per farle seccare, e vi si lasciano finchè siano perfettamente secche.

Molte radici, dopo essere state seccate, attraggono potentemente la umidità dell'aria: si ammolliscono, ed ammuffano dopo un certo tempo nella superficie, come per esempio quelle di bismalva, di enula campana, ec. Questa proprietà loro viene dalla grande quantità di parti estrattive, e mucilaginose, ch'esse contengono.

Molte persone raccomandano di lavar le radici, che si vuol far seccare, ad oggetto di meglio nettarle; è d'uopo allora, che ciò facciasi presto, e quando sono intere, e non tagliate; poichè l'acqua in tempo della lavatura si carica di un'assai grande quantità di parti saline, ed estrattive; il che scema gli effetti di quelle radici: tali sono, per esempio, quelle di bismalva, e di enula campana. Queste son molto meno soggette ad attrarre l'umido dell'aria, ed a muffare, quando sono seccate, e che sono state ben lavate dopo essere state tagliate.

Quanto alle radici, che sono troppo piccole per essere tagliate in fette, ed infilate, seccar si fanno su delle tele nel modo, che abbiamo detto per le piante.

Non si dovrebbe mai impiegar le radici, che gli Erbolai conservano fresce in cantina, o nella sabbia per farne uso nell'Inverno: tai sono le radici di rafano selvatico, quelle di malvavischio, ec. Queste radici vegetano nell'inverno per la temperatura dolce, che regna nelle cantine: di carnose ch'erano prima, diventano legnose, e senza virtù.

Le cipolle son le radici le più difficili da far seccare, bisogna per necessità *sfogliarne*, e impiegar il calore del bagno-maria, se si vuol averle affatto prive di ogni umidità.

Alcuni Autori raccomandano di tagliar la cipolla marina con un coltello di avorio, di gettar via il cuore, e di servirsi di un ago di legno per infilare le foglie; ma Silvio (2) nota, che Dioscoride non dice parola di tai precauzioni.

Ho tenuto per tutto un inverno delle cipolle di squilla *sfogliate*, e infilate in una funicella, a canto di una canna di stufa, che è stata ben riscaldata per tutto quel tempo: la parte superiore delle *squame* si è ben seccata, ma elleno avevano ciascuna conservato una tuberosità nella lor parte inferiore, che non ha mai potuto seccarsi totalmente. Le ho esposte poi all'ardor del Sole per tutta una State; ma non si sono seccate meglio; tutte le tuberosità hanno cacciato fuori una prodigiosa quantità di germogli.

Ne

(1) Silvio, pag. 31. (2) Silvio, pag. 212.

Ne ho piantate molte nella ſabbia, che io manteneva ſempre umida, ed altre nella terra mantenuta anch'eſſa umida; ma queſte ultime ſi ſono ingroſſate più nel tempo iſteſſo. Quanto alle ſquame di quelle cipolle, ho dovuto finir di ſeccarle in bagnomaria.

Le ſemenze da noi nominate ſecche, e farinoſe, non ricercano grandi avvertenze per farle ſeccare; baſta eſporle in un luogo ſecco, e mediocremente caldo, perchè per ordinario contengono meno di umidità, che le altre parti delle piante. Ma le ſemenze da noi dette oleoſe, hanno biſogno di eſſer poſte in un luogo ſecco, lungi dal Sole, e da ogni calor più forte di quello, che regna nei bei giorni dell'Autunno, ſi ſtendono per letti un poco minuti, e di tratto in tratto ſi muovono. Queſte ſemenze per ordinario contengono poco umido, cui biſogna fare ſvanire; per altro biſogna, che una gran parte ne reſti. Se s'impiegaſſe il calore per farle ſeccare, ſarebbe a temerſi, che ſvaporata che foſſe interamente la umidità, il calore non richiamaſſe l'oglio alla ſuperficie di quelle ſemenze, e non lo faceſſe divenir rancido: debbonſi quelle ſemenze conſervar ſempre con i loro inviluppi, o ſcorze. Contuttociò ſi uſa mandarci le ſemenze di cocumeri, di melloni, e di zucche affatto ſpoglie della loro corteccia, perchè ſono di un uſo frequente nella Medicina.

Della conſervazione delle Droghe ſemplici.

DOpo aver raccolto, e ſeccato le Droghe ſemplici con tutte le avvertenze da noi accennate (1), è coſa eſſenziale il conſervarle con tutta la loro virtù per un certo tempo, e fino che ſi abbia il comodo di procurarſene di nuove. Anche da ciò principalmente dipende tutta la virtù dei medicamenti che compor debbonſi nel corſo dell'anno con le droghe ſemplici.

Le piante, toſtochè ſono ſtate ſeccate, ſono friabili, ed hanno aſſai poco o niente di odore. Biſogna chiuderle in caſſette di legno foderate di carta; il che non impediſce, che alcuni giorni dopo non attraggano un poco la umidità dell'aria, ſi ammolliſcono, ſon molto meno fragili, ed acquiſtano molto di odore.

Il Gallium a fiori gialli acquiſta, per eſempio, qualche tempo dopo ch'è rinchiuſo, un odor di mele gratiſſimo: queſta pianta puoſſi conſervar due anni in buono ſtato.

Le violette tra tutt'i fiori ſon quelle, che più difficilmente conſervano il colore: io non ſo miglior mezzo di quello, che ho indicato precedentemente, ed è quello di farle ſeccare con i loro calici, e di chiuderle poi in bottiglie ben otturate, prima che ammollite ſianſi per la umidità dell'aria, che attraggono. Accade ſovente, che i fiori contenuti in alcune bottiglie, perdano il loro colore dopo alcuni meſi, mentre le altre lo conſervano per tutto l'anno. Le viole, dalle quali ſi è tratta una gran parte della tintura per infuſione in acqua bollente, eſſendo poi eſpreſſe, e toſtamente ſeccate, conſervano infinitamente più a lungo il loro colore, che quelle, dalle quali non ſi è tratto nulla. Queſti ſingolari fenomeni a me ſembrano difficiliſſimi da ſpiegarſi, a men che dir non ſi voglia, che ſi parta da quei fiori, anche perfettamente ſeccati, qualche acido ſottile, che circoli nell'interno della bottiglia, e diſtrugga il color dei fiori; ma ſe l'accidente fa, che ſi turi la bottiglia opportunamente, quell'acido ſottile ſe n'eſce, ed i fiori allora il ſuo colore conſervano.

Prima di chiuder le piante per conſervarle, convien muoverle, e ſcuoterle per uno ſtaccio di crini, per ſepararne la ſabbia, e una grandiſſima quantità di ova d'inſetti, ed anche di piccoli inſetti vivi, dei quali per ordinario ſon piene, ſpezialmente quando il calor della ſtufa non è abbaſtanza grande per farli perire. Quegl'inſetti mangiano, ed alterano le Piante, fino a che muojono; le loro uova ſi ſchiudono a capo di un certo tempo, ed i parti, che vengono alla luce, ne fanno altrettanto, Ma queſti accidenti non naſcono, quando il calor della ſtufa è ſtato ai 60. gradi, o all'incirca: eſſo allora baſta per far perire gl'inſetti, e le loro ova, che poſſon eſſer naſcoſte nelle piante.

Si ha l'uſo di conſervar le piante, e le loro differenti parti, in caſſette, o in carte, a riſerva di alcune, che dalla ſperienza ſi è appreſo non poterſi conſervare, ſennon in bottiglie: tali ſono le roſe roſſe, i fiori di violette. Ma ſarebbe infinitamente meglio conſervarle in bottiglie di vetro, ed eſattamente otturate con turaccioli di ſughero. Le piante chiuſe in caſſette ſono eſpoſte ai cambiamenti dell'aria; ſi ammolliſcono mol-

(1) Silvio pag. 297. e ſeg.

molto nei tempi umidi, e si seccano nei tempi secchi. Non sarebbono soggette a queste alternative, se chiuse fossero in bottiglie di vetro ben otturate, e la Medicina ne trarrebbe di più grandi vantaggi. Se dunque non si vuol far la spesa di conservar le piante in bottiglie di vetro, bisogna almeno serrarle in cassette, come abbiam detto, e conservarle in un luogo secco, in cui siano, il meno che sia possibile, esposte alle vicende dell'aria.

Le piante Medicinali, e altresì quelle per la cucina, o i frutti non sono egualmente buone ogni anno, nè del pari facili da conservarsi. Per esempio quelle, che si raccolgono negli anni, nei quali le pioggie sono state poco abbondanti, sono sempre più belle, migliori, e meglio, e più a lungo conservansi di quelle, che sono state raccolte in anni piovosi. Queste differenze provengono dalle proporzioni dei principj, ch'esse contengono, Le piante raccolte negli anni secchi contengono più di principj resinosi, ed oleosi, come da noi proverassi all'articolo degli ogli per infusione; e sono per conseguenza meno soggette ad alterarsi dalle impressioni dell'aria dopo che seccate si sono, di quelle degli anni piovosi: i sughi di queste ultime sono più acquosi, men bene elaborati; un gran numero di queste sono infinitamente men belle in fine dell'anno, che la maggior parte delle altre in capo a due, ed anche tre anni.

Tutte le piante han bisogno di essere rinnovate ogni anno, eccettuatene alcune, che si conservano più anni, spezialmente se sono state colte in anni favorevoli.

Tutto quel, che si è detto delle piante, e dei fiori, devesi pur intendere delle radici, che si vuol conservare: esse pure niente meno han bisogno di essere rinnovate sovente.

I liquori, ed i balsami naturali debbon essere conservati in bottiglie di vetro, o di pietra ben cotta.

Riguardo alle materie minerali solide, conservansi in cassette; basta tenerle propriamente, lontane dalla polvere, e dalla troppo grande umidità.

Tutto quel che abbiam detto intorno alla essiccazione delle droghe semplici, mediante il calore di una stufa, merita la maggior attenzione riguardo al formento; sarebbe vantaggiosa cosa, che fosse usato lo stesso modo per conservarlo, per ricorrervi negli anni di carestia. Molti buoni Cittadini da molti anni seriamente si occupano in questa materia: noi ridurremo a quattro quistioni l'oggetto delle loro ricerche. Molte di quelle quistioni han che fare colla Farmacia, poichè ha essa per oggetto tutto quel, che può ristabilir la sanità, o conservar la vita degli uomini. Inoltre, chi può trattar meglio queste materie di quelli, che pel suo stato sono obbligati a far continuamente delle ricerche per metter insieme, seccare, e conservare dei vegetabili di ogni spezie? Le quattro quistioni, alle quali si può ridurre quel che concerne questa materia, sono.

1. Qual sia miglior metodo di seccare le biade.

2. Qual sia la maniera più comoda di conservarle dopo che sono secche.

3. Qual sia la macinatura più favorevole; la costruzione del molino, che cagioni minor perdita di farina; infine, qual sia la quantità di farina che si ritrae, e si deve ritrarre da una data quantità di formento, o di ogni altro grano.

4. Qual sia la quantità di pane, che dà una data quantità di farina, presa in certe circostanze, e con tutti i dati più esatti.

Parmi, che il difetto di abitudine di fare dell'esperienze in quelli, che già affaticati si sono intorno a quella materia, sia stata la causa di non aver preso le convenienti precauzioni per procurarsi dei risultati fedeli, e veridici, quali si è in caso di desiderare intorno ad un oggetto tanto importante.

Di queste quattro quistioni noi non esamineremo che le due prime, che hanno un diritto rapporto colla essiccazione delle piante; le altre due sono puramente economiche, ed in un'opera come questa, sarebbero fuor di luogo.

2. Il miglior modo di seccar le biade è certamente in una Stufa; ma perchè questa Stufa sia comoda, bisogna che sia più grande, e fatta differentemente da quella, che abbiamo descritto. Questa qui dev'esser lunghissima, come di cinquanta piedi incirca, e di tredici o quattordici piedi larga; si faran incastrare ai due lati della muraglia delle caviglie di legno, o di ferro per sostener dei telaj di legno foderati di tela chiara ben tesa. La Stufa deve aver al più sette ad otto piedi di altezza, vi vogliono al più cinque ordini di caviglie, affinchè le grate si trovino a dodici, o quattordici pollici di distanza l'una dall'altra, e che il calore pos-

sa

ſa penetrar per tutto egualmente. Convien mettere in queſta Stufa due padelle di bronzo, una a ciaſcuna eſtremità, e che le lor canne attraverſino la Stufa in ſenſo contrario da un capo all'altro. In una ſiffatta Stufa ſi mettono ſu le caviglie i telai di tela, de' quali abbiam parlato, ſu i quali ſi ſia diſteſo del formento all'incirca della groſſezza di uno ſcudo di ſei lire; ſi fa del fuoco nelle due padelle; e ſi porta il calore ſino a cinquanta, o cinquanta cinque gradi al Termometro di Reaumur; ſi laſcia il formento nella Stufa per ventiquattro ore, o ſino a che ſia ſufficientemente ſecco; il che ſi conoſce, quando mettendo alcuni grani ſotto il dente, ſi rompono netti, e la rottura compariſce ben ſecca, e che la ſtufa, o la ſcorza forma delle grinze nell'interno della farina. Quando il formento è così ſeccato, deveſi badare a conſervarlo; è queſta la ſeconda quiſtione.

2. Allora ſi vaglia il formento, ſi crivella per nettarlo affatto, e ſi rinchiude in botti di legno di quercia ben ſecche, e ben cerchiate, anche con cerchj di ferro per maggior ſicurezza: il formento così preparato può conſervarſi più di un ſecolo ſenza guaſtarſi, e ſenza che ſi ricerchi per eſſo veruna altra attenzione, eſſo è in iſtato di far del buon pane, e può ſervire alle ſemine in caſo di biſogno; il grado di calore, cui ha ſofferto, non ha punto alterato il germe. Si può, volendo, pel comodo diſtribuir quel formento in botti di miſure correnti, come di un ſeſtiere, di un moggio, ec. Queſto metodo di ſeccare, e di conſervare il formento alla foggia delle piante medicinali non è di tanto imbarazzo, nè di tanto diſpendio, quanto pare a prima viſta. Si conſideri quel che coſta il far rivoltare, e vagliare un monte di formento due, o tre volte alla ſettimana per tutto un anno; ſi aggiunga poi a cotesta ſpeſa la perdita, che ſi fa per quello, che ſi ſchiaccia ſotto i piedi, per le pale, che lo rivoltano ogni volta, che ſi vaglia; oltre la perdita, che ſe ne fa per la ſporcizia, alla quale è eſpoſto per conto degli animali, e degl'inſetti, che lo mangiano, e dei gatti, che lo gnaſtano; la ſpeſa che vi vuole a far dei granai ben grandi, perchè al monte di formento, che ſi vuol cuſtodire, non ſi può dare, che una altezza aſſai mediocre. Tutti queſti oggetti uniti ſono di maggior diſpendio, che la efficacizione in una Stufa; e non ſono poi tanto efficaci per conſervare il formento.

E' duopo, per quanto ſi può, far ſcelta del formento raccolto in anni di ſiccità; quello raccolto in anni piovoſiſſimi, cala notabilmente nella efficacizione, molto raggrinza, e dà molto minor quantità di farina, di quello raccolto in anni favorevoli.

Sarebbe da deſiderarſi, che in ogni Città, e ciaſcun Villaggio, ec. vi foſſe un magazzino di botti piene di formento così preparato per la provviſione di ciaſcun luogo; non ſi ſarebbe uſo di eſſo, ſe non nel ſolo caſo di careſtia, e per tal mezzo non ſi temerebbe di laſciare tutta la libertà al commercio dei Grani.

Preparazioni dei Polmoni di Volpe, di fegati di Lupo, e di altre parti molli di Animali.

PRendeſi una, od altra parte molle di animali (1); ſe ne leva con gran diligenza tutto il graſſo, la ſi taglia in pezzi; la ſi lava poi in vino bianco più volte per nettarla da tutto il ſangue, almeno per quanto è poſſibile; mettonſi quei pezzi in un bagno-maria ſenz'acqua per ſeccarli preſto al calore dell'acqua bollente. Quando ſono perfettamente ſeccati, ſi tagliano in bocconi, e ſi chiudono in bottiglie ben otturate per conſervargli meglio.

Un tempo grandi virtù ſi attribuivano a queſte preparazioni. I polmoni di volpe aveano la proprietà di guarire i mali di petto, l'aſma, la tiſichezza, ec. Davaſi queſta droga in polvere dai 24 grani fino ad un groſſo. Virtù. Doſe.

Il ſegato di lupo davaſi nelle coliche ventoſe, alla ſteſſa doſe.

Queſte preparazioni oggidì non ſono più in uſo; le loro virtù ſono illuſorie; ſono elleno dell'antica Farmacia; io qui non ne parlo, ſennon perchè vi ſono ancora molti, che in così fatti medicamenti confidano molto.

Preparazione dei Millepiedi, o ſia Aſelli, ed altri Animali.

Si prendano gli aſelli di boſco, ſi lavano, e ſi fanno morire nel vino bianco,

(1) Silvio, pag. 216.

co, si fanno poi seccare al Sole, o in una Stufa, per poterle ridurre in polvere.

Preparansi nella stessa guisa i vermi di terra, e molti altri insetti all'incirca della stessa natura.

Quando si preparano le vipere; si scelgono prima le più vive, e ben sane; si taglia ad esse la testa; si cava loro la pelle, e tutte le viscere; si fanno seccare nel modo, che abbiam detto degli aselli, o millepiedi.

Virtù. Si attribuiscono alla vipera le virtù di purificar il sangue, di esser sudorifera, di espellere i mali umori per traspirazione, di resi-

Dose. stere al veleno, ec. La si dà in polvere, in dose di otto grani fino ad uno scrupolo; ma se si avesse qualche fede in questo rimedio, si può senza pericolo farlo prender fino ad un oncia, ed anche più; non ha niente più di virtù della polvere dei millepiedi.

Si attribuisce ai millepiedi una virtù sciogliente, ed aperitiva, atta a dissipar la itterizia, ad eccitar la orina, per le scrofole, per i cancri, per ajutar la respirazione, prendendosi in polvere. La dose è da uno scrupolo fino ad un grosso. S'impiegano fresche, schiacciate in brodi aperitivi.

I vermi di terra sono, si dice, diuretici, e sudoriferi, buoni per la pietra, prendendosi in polvere; si applicano anche esternamente per sciogliere, e fortificare i nervi, per la gotta sciatica, per i reumarismi.

Non potiam dispensarci dal dire, che questi rimedj hanno così poca virtù, che possono esserne considerati affatto privi; così pure i millepiedi, che ogni giorno si prendono con grande fidanza.

Evvi eziandio un gran numero di altre preparazioni di sostanze all'incirca consimili, che io non rammento; sì perchè non sono più di uso in Medicina, sì perchè trovansi descritte in tutte le antiche Farmacopee; non farò parola che di quelle, che sono efficaci, e di uso frequente in Medicina.

Preparazione delle Cantaridi.

LA preparazione delle cantaridi consiste nel farle morire esposte al vapor dell'aceto, od anche tuffate in esso, e nel farle seccare poi per ridurle in polvere.

Le cantaridi son corrosive, applicate su la pelle fan venire delle vessiche, o bolle, e ne fanno uscire molta serosità; fanno esse la base dell'empiastro vescitatorio, del quale parleremo a suo tempo.

Non si deve mai far prendere le cantaridi internamente, per quanto piccola sia la dose, nemmen quelle, che si fanno infondere nel latte, ad oggetto di scemare la loro acrimonia: cagionano esse per ordinario dei calori di stomaco, degli ardori di orina, e delle infiammazioni considerabili nella vescica, e delle ulceri mortali. Vi sono alcuni, che hanno la imprudenza di prendere della polvere di cantaridi per eccitarsi all'atto venereo, ma pagano a prezzo assai caro i piaceri, che han voluto procurarsi.

Ustione dei Medicamenti.

PAssiamo ad altre preparazioni, che fannosi per mezzo del fuoco; ma colla intenzione di distruggere e di volatizzare in parte, od in tutto certe sostanze dei misti. Dicesi ustione, o calcinazione questo genere di preparazione.

Quel che s'intende per *ustione*, è la torrefazione, od arrostimento dei medicamenti, o la lor riduzione in carbone, o la lor riduzione in ceneri, o in calce. Queste operazioni erano una volta molto usate, ma oggidì sono quasi tutte soppresse nella Farmacia, e con grande ragione; alcune soltanto conservansi. Io qui parlar voglio solo di quelle che sono in uso; si può, se si vuole, consultar per le altre la opera di Silvio (1).

Torrefazione del Rabarbaro.

SI prende la quantità, che si vuole di Rabarbaro ridotto in polvere fina; la si mette in un piatto nuovo di terra invernicciata; la si fa arrostire incirca come si fa il caffè che si abbruccia, avendo grande attenzione di continuamente muoverlo con una spatola di ferro, e di non tenerlo sul fuoco, sennon quanto è necessario per farlo cambiar di colore senza ridurlo in carbone.

Il Rabarbaro nella torrefazione perde interamente la sua virtù purgativa, e si crede, che divenga più astringente; ma è meglio adoperarlo tale qual è; esso è certamente più efficace.

Spongie calcinate.

SI prende la quantità che si vuole di spongia fina; la si lava per separarne soltanto la polvere; se le lasciano le piccole con-

chi-

(1) Silvio, pag. 312. e seguenti;

chiglie, che rinchiude nel ſuo interno; la ſi fa ſeccare; ſe n'empie un crogiuolo, ſi cuopre col ſuo coperchio, che ſi lota con terra a forno ſtemperata; ſi mette il crogiuolo in un fornello; ſi fa divenir roſſo a gradi; ſi fa ceſſar il fuoco, quando la materia non fa più veder dei vapori, ch' eſcono per le ſcrepolature del loto. Quando è raffreddato il crogiuolo, ſe ne cava fuori la ſpongia calcinata, che dev' eſſer nera, e quaſi in carbone; la ſi fa in polvere, e ſi fa paſſar la polvere per uno ſetaccio di ſeta finiſſimo.

Nello ſteſſo modo preparar ſi poſſono tutti i carboni dei vegetabili, e degli animali.

Virtù. La ſpongia calcinata ha la riputazione di eſſere un rimedio infallibile per guarire i tumori del collo, ma ciò è ben detto a piacere: è una ſoſtanza carbonoſa, che niente ha più virtù del carbon ordinario: e ſe talvolta i rimedj, nei quali ſi è fatta entrare, hanno realmente prodotto dei buoni effetti per qualche incomodo, a quei ſoli rimedj deveſi attribuire la guarigione, e non alla ſpongia calcinata.

Spodio, ed Avorio calcinato.

SI prende la quantità, che ſi vuole di avorio, la ſi mette in un crogiuolo non coperto, ſi calcina ſino a che ſia perfettamente bianco nell'interno, e nell'eſterno.

Alla ſteſſa guiſa ſi prepara il corno di cervo, il cranio umano, ec.

Virtù. L'avorio calcinato è una materia terrea, aſſorbente, che ha la facoltà di aſſorbire le
Doſe. agrezze dello ſtomaco. La doſe è da dodici grani ſino a due ſcrupoli.

OSSERVAZIONI.

LE ſoſtanze oſſee ſono tutte compoſte di terra, e di un parenchima mucilaginoſo, che ſerve di colla per legare, e dar della conſiſtenza alle oſſa, come diremo più diffuſamente in un' altra occaſione: è con queſta ſoſtanza mucilaginoſa, che ſi fa della gelatina. La calcinazione diſtrugge totalmente queſta materia; e quando è ſtata ben fatta, non reſta che la terra, ch'è perfettamente bianca. Ma queſta calcinazione incontra molte difficoltà, che vengono dalla natura della ſoſtanza terrea, e dalla maniera, con cui il parenchima è meſchiato, o diſtribuito con queſta ſteſſa ſoſtanza terrea. Quaſi tutt' i Chimici han conſiderato la terra delle oſſa, come una terra puramente calcaria.

Il Sig. Pott, nella ſua Litogeognoſia, ſembra aver adottato il medeſimo ſentimento. In fatti queſta terra ha molte proprietà delle terre calcarie: ella fa effervescenza con gli acidi, meſcolata in porzioni eguali con un'argilla, e meſſa ad un gran fuoco, entra in fuſione, e forma del vetro, come lo fanno le terre calcarie; ma la terra delle oſſa non ſi converte in calce viva per mezzo della calcinazione, come fanno le pure terre calcarie, o le conchiglie dei peſci; ed è queſto, come ſi ſa, un carattere ſpecifico per riconoſcere quelle ſoſtanze. Le ſperienze da me fatte ſu la terra delle oſſa, e ſu quella dei vegetabili, mi hanno pienamente convinto, che ſono, l'una, e l'altra, della natura delle terre vetrificabili; ma la terra dei vegetabili, paſſando nel corpo degli animali, vi ſoffre una nuova elaborazione, e delle conſiderabili alterazioni, che le cambiano la natura in modo, che tutte le ſue proprietà vetrificabili più non ſi ravviſano nelle comuni eſperienze della Chimica. Se non temeſſi di eſſere troppo lungo, mi eſtenderei più particolarmente in queſto ſoggetto; ma ho diviſato di pubblicare in un' altra Opera le mie oſſervazioni ſu queſta materia, dalle quali ſpero potrà eſſer riſchiarata la economia animale. Checchè ne ſia, queſta proprietà, che ha la terra delle oſſa di fonderſi con l'argilla, mercè la violenza del fuoco, è cauſa, che s'incontri qualche difficoltà nella ſua calcinazione; ſe s'impiega dei crogiuoli di argilla, come lo ſono tutti, una parte delle oſſa ſi vetrifica, e ſi attacca alle pareti del crogiuolo; il che fa un calo conſiderabile. La ſeconda difficoltà, che s'incontra, è quella di bruciar interamente, e ſino nell'interno il parenchima mucilaginoſo, che s'è difeſo dalla combuſtione per la ſoſtanza terrea: ſi riduce ben ella, a dir vero, in carbone, aſſai anche preſto; ma dopo ciò vi vuole un fuoco della ultima violenza, e continuato a lungo, perchè l'interno dei bocconi ſia tanto bianco quanto l'eſterno. Si arriva a ſormontare tutte queſte difficoltà, facendo calcinare il corno di cervo, o le altre materie oſſee, nella parte ſuperiore del forno di un Fabbricator di Majolica, dove ſi ſtendono all'aria libera ſopra un monte di ſabbia: per tal mezzo ſi rimedia a tutti gl'inconvenienti ora accennati. Duopo è però avvertire, che il letto di quelle oſſa dev' eſſere aſſai ſottile; perchè quelle, che ſi trovano troppo coperte, ſi calcinano imperfettamente.

Ho

Ho tentato di far calcinar quelle materie animali ſotto il forno di un Fabbricator di Majoliche, e nel luogo dove il calore è il più violento; ma ho oſſervato, che la ſuperficie delle oſſa in qualche maniera vetrificavaſi, e riteneva, e fiſſava la materia flogiſtica. Quelle materie, in queſto ſtato, conſervano un colore biò verdognolo, cui il fuoco il più violento, e aſſai lungo tempo continuato, ſtenta grandemente a diſtruggere: però è meglio fare quella calcina con un fuoco più moderato, e continuarlo più lungo tempo: baſta tener roſſa quella materia per dodici, o quindici ore.

Il corno di cervo, divenuto bianco per una calcinazione a fuoco moderato, contiene una piccola quantità di ſale facile a criſtallizzarſi, e che facilmente ſe gli leva, facendolo bollire nell'acqua: è, per quanto ho potuto diſcernerlo, un ſale vetriolico con baſe terrea; ma ſi può con ragione preſumere, che ſi ſia formato, in tempo della calcinazione, dalle emanazioni dell'acido vetriolico contenuto nei mattoni, con i quali ſono fabbricati i forni, e dei quali una parte ſi è combinata con la terrea ſoſtanza delle oſſa. Queſto ſteſſo corno di cervo, meſſo a calcinare una ſeconda volta, non dà più per la ebullizione nell'acqua, un ſomigliante ſale; ſi può però credere, che ancora vi eſiſta, ma ſotto un'altra forma, e nello ſtato di vetrificazione. In fatti il corno di cervo, ch'è ſtato calcinato una ſeconda volta a un fuoco di vetrificazione dell'ultima violenza, è più duro, più coriaceo di quello, ch'è ſtato calcinato a fuoco moderato: eſſo è anche men diſſolubile negli acidi, e vi ſi riduce in mucilagine gran parte.

Virtù. Checchè ne ſia, il corno di cervo calcinato, e macinato vien creduto un rimedio atto a fermare il corſo di ventre, e ad addolcire le agrezze dello ſtomaco. La doſe è dai dodici grani fino ai tre ſcrupoli. Doſe.

Allume calcinato.

Si mette la quantità, che ſi vuole di allume in una terrina di terra non verniciata; la ſi pone ſopra un fornello pieno di ardenti carboni: toſtochè l'allume ſi riſcalda, entra in una ſpezie di fuſione, che ſi chiama liquefazione acquoſa, perchè non naſce che dalla grande quantità di acqua contenuta in quei criſtalli, la quale fa la metà del loro peſo. A miſura che diſſeccaſi l'allume, e che perde l'acqua di ſua criſtallizzazione, notabilmente ſi gonfia, diventa raro, ſpongioſo, e perfettamente bianco; ceſſa di bollire quando è totalmente privo di umidità. Si riduce in polvere fina, e ſi chiude in una bottiglia: queſto è quel, che ſi dice allume calcinato.

L'allume calcinato vien applicato eſternamente come un buoniſſimo cauſtico, per conſumar le carni bavoſe, e l'eſcreſcenze, per aprire i cancri. Virtù.

OSSERVAZIONI.

L'Allume è un ſale vetriolico, ha per baſe una terra vetrificabile, della natura delle argille: in queſto ſale eccede la parte acida, ed è forſe ſaturato della ſua terra. *Vedi il mio Manuale di Chimica.* Entra nella compoſizione dei criſtalli di allume un poco più che la metà di lor peſo di umidità, che fa, che ſi chiami acqua di criſtallizzazione: quando ſi fa calcinar queſto ſale, non ſe ne diſſipa che l'acqua della criſtallizzazione, e poco, o nulla di acido, ſi concentra per conſeguenza in queſta operazione: il che fa, che l'allume calcinato è infinitamente più cauſtico di quello, che non lo è.

Corno di Cervo preparato nell'acqua.

Si prende la quantità, che ſi vuole di *piccoli cornetti*, o eſtremità dei rami delle corna di cervo, ſi toglie ad eſſi la materia ſpongioſa, che trovaſi nell'interno; ſi fanno bollire nell'acqua per cinque, o ſei ore, ſi replica la ebullizione ancora una volta, o due; ſi raſchia la ſuperficie per levar via la ſcorza grigia, ed i piccoli nodi, che vi ſi trovano, e ſi fa ſeccare; e ciò è quello, che ſi chiama corno di cervo preparato filoſoficamente nell'acqua.

Si crede, che il corno di cervo preparato nell'acqua ſia buono contro la epileſſia, la paraliſia, l'apopleſia, e le altre malattie del cervello. La doſe è dai dodici grani fino a due ſcrupoli: ma queſte virtù ſono aſſolutamente immaginarie: non ha eſſo altre virtù che quelle, che ha il corno di cervo calcinato, del quale abbiamo precedentemente parlato. Virtù. Doſe.

OSSERVAZIONI.

MErcè di queſta operazione ſi ha in animo di ſpogliare, per quanto è poſſibile, la

la terza delle ossa dal parenchima mucilaginoso. L' acqua fa quì all' incirca lo stesso effetto che il fuoco; ma vi vuol molto perchè l' acqua faccia questa separazione con quella prestezza, che la fa il fuoco: per giungere a ciò, vi vorrebbe un molto maggior numero di ebullizioni successivamente replicate; ed è ancora cosa dubbiosa, che si arrivasse a levar interamente tutta la materia mucilaginosa. La operazione farebbesi più prontamente nel digestore, o machina di Papino.

Per far questa operazione gli Antichi ordinavano di sospendere l' estremità dei rami di corno di cervo nel capitello di un lambicco, affinchè ricevessero il vapore dell' acqua prima ch' ella distillasse; ed i liquori, che impiegavano, erano appropiati all' uso, al quale destinavasi il corno di cervo. Ma dopo quindici giorni di distillazione appena accorgevasi, che il corno di cervo avesse sofferto qualche alterazione: molto meglio è però ricorrere alla ebullizione dell' acqua.

Preparazione dell' Acqua di calce.

L' Acqua di calce è la unione dell' acqua con la materia *salino-terrosa-alcalina*, che si è formata nella pietra in tempo della calcinazione. Per fare l' acqua di calce si prende la quantità, che si vuole di calce viva; la si mette in una terrina di pietra; le si getta sopra una sufficiente quantità di acqua, ma appoco appoco: si vede qualche tempo dopo, e talvolta sul fatto, che il miscuglio notabilmente riscaldasi. L' acqua penetra le parti della calce; il calor, che vi sente, la riduce in vapori; ella tende a dissiparsi; ella allontana le parti della pietra calcinata con una assai grande violenza, che fa uno strepito, che si può sentire a cinquanta piedi di distanza. Una parte dell' acqua, che penetra la calce, si dissipa in vapori pel calore, che si eccita: questo calore è anche così grande, che non si è ancora potuto determinarne il grado, perchè mette tutt' i liquori in ebullizione. A misura, che si estingue la calce, si aggiunge dell' acqua per istemperarla. Quando la estinzione della calce è interamente fatta, si cola il liquore; il quale passa chiaro, limpido, senza colore, ed ha un sapore acre, ed amaro: e questo nomasi acqua di calce.

Virtù. L' acqua di calce si dà internamente per guarire le ulcere dei polmoni: in questo caso si mescbia con del sciroppo violato. Si mescbia nel latte, che si vuol far prendere, per impedire, che non si quagli nello stomaco. Si è scoperta nell' acqua di calce una virtù litontriptica, vale a dire, atta a disciogliere la pietra nella vescica, ma ella sempre non vi riesce. La dose dell' acqua di calce è da un' oncia fino a quattro: ella per ordinario cagiona la sete. Dose.

OSSERVAZIONI.

I Fenomeni di calore, che fa vedere la calce nella sua estinzione, han dato occasione a molte differenti spiegazioni. Alcuni Autori hanno attribuito quei fenomeni alle parti di fuoco, che, secondo il loro parere, si sono fissate nella sostanza della pietra in tempo della sua calcinazione: questa opinione è stata per lungo tempo applaudita. Altri attribuiscono quei fenomeni alle parti del fuoco contenute nella stess' acqua, che s' impiega per estinguer la calce; si fondano in ciò, che l' acqua diventa solida quando è privata della quantità di fuoco, o di calore, che l' è necessario per esser fluida: ma la calce, e l' acqua, esposte nel medesimo luogo, sono egualmente penetrate dal fuoco elementare, e si mettono l' una e l' altra alla temperatura dell' aria. Altri Chimici han creduto poter spiegar quei fenomeni con delle parti saline nella calce contenute. Ma tutte queste ingegnose ipotesi niente rischiarano la materia. Riflettendo alle alterazioni, che la pietra calcaria soffre in tempo della calcinazione, ci farà più agevole il capire la causa del calore, che si eccita in tempo della sua estinzione.

Le pietre calcarie, convertendosi in calce, perdono la umidità, dalla quale sono state penetrate nella terra: calano per metà nel peso, e perdono molto del loro volume. L' acqua è di un' aderenza sì forte nella pietra a calce; che bisogna farle provare un violento, e per lungo tempo continuato fuoco per privarla di quella umidità. Il Sig. Macquer, dopo un sufficiente numero di esperienze, si è assicurato, che la sostanza, che si dissipa, non è che acqua; ha perciò calcinato le pietre a calce in istorte capaci di resistere alla violenza del fuoco: quel ch' è passato nel recipiente era una insipida flemma.

La pietra calcaria, avendo per la calcinazione perduto tutta la sua umidità, è in uno stato di grande siccità; le sue molecule terree son più divise, più separate le une dalle altre. Quando si getta dell' acqua su quella

pietra, essa l'assorbe tanto più avidamente quanto è meglio calcinata: l'acqua, e la terra, penetrandosi scambievolmente, soffrono un considerabile strofinamento, che basta ad eccitar il calore, di cui parliamo. Questo parere è quello del Sig. Macquer, e mi pare di tutti il più verisimile; ed inoltre si appoggia ai principj della sana Fisica.

Mentre che l'acqua penetra la calce, la porzione di quella pietra la meglio divisa, e la meglio calcinata, si combina intimamente con l'acqua; ella vi resta in dissoluzione, e comunica all'acqua un sapore, che qualche cosa ha di salino. Questo nuovo composto ha alcune proprietà comuni coll'alcali fisso ordinario; ma n'è anche notabilmente diverso. Non è questo il luogo di esaminar quelle sostanze, ciò troppo ci scosterebbe dal nostro oggetto: mi contento di esporre succintamente la teoria della estinzion della calce nell'acqua; il che mi pare che basti per intendere quei fenomeni.

Quando si prepara l'acqua di calce, s'impiega ordinariamente molto di calce, a proporzione della quantità di acqua. Quando si ha separato la prima acqua, se ne ripassa di nuova sin quel che resta, e si nomina questa ultima *acqua di calce seconda*. Si crede comunemente, che sia meno forte della prima. Ella è però simile, a men che non si abbia impiegato una prodigiosa quantità di acqua nel primo lavamento. E' molto meglio indebolir la prima acqua di calce, dopo ch'è fatta, con una eguale quantità di acqua.

Quando l'acqua di calce si evapora, formasi nella superficie una pellicola salino-terrea, che si chiama *Fior di calce*. Questa materia è dissolubile in l'acqua, ma in molta minor quantità, che non era prima.

Si fa anche uso in Medicina dell'acqua di calce di scaglie di ostriche: ecco la maniera di prepararla.

Acqua di calce di scaglie di Ostrica.

PRendonsi delle scaglie di ostriche, si lavano per levarne via tutte le materie straniere, e la materia mucilaginosa; e se ne mette la quantità, che si vuole in un crogiuolo, che si pone in un fornello a vento, e si scalda a gradi, e si tiene oscuramente rosso per incirca a due ore, sino a che le scaglie non esalino più vapori; allora si aumenta il fuoco violentemente, e si mantiene in quello stato per due, o tre ore. Si toglie via dal fuoco il crogiuolo, e quando è raffreddato, si versa quel che contiene in una terrina di pietra. Si procede poi alla preparazione dell'acqua di calce allo stesso modo, che abbiam detto precedentemente.

L'acqua di calce di scaglie di ostriche ha le stesse virtù, che ha l'acqua di calce ordinaria; merita però la preferenza, perchè le scaglie di ostriche non possono mai contenere materie estranie, laddove le pietre calcarie, con le quali si fa la calce ordinaria, possono contener delle materie minerali estranie alla calce, e all'acqua di calce. Virtù.

OSSERVAZIONI.

LE conchiglie di ostriche contengono una gran quantità di materia mucilaginosa perfettamente animalizzata, la quale dà, per mezzo dell'analisi, dell'alcali volatile, come le sostanze animali. Questa materia mucilaginosa distribuita, e rinchiusa tra le molecole della terra calcaria, si abbrucia nei primi momenti della calcinazione; ella si riduce in carbone, e quando è in questo stato, difficilissimamente distruggesi: vi vuole un fuoco violentissimo, e assai lungo per ciò ottenere; essa ritarda anche la riduzione della terra in calce viva. E' bene far questa calcinazione in un crogiuolo ben largo, ed aperto in guisa, che l'apertura abbia una libera comunicazione con l'aria esterna, a fine di accelerare la dissipazione delle materie flogistiche. Quando le conchiglie di ostriche sono perfettamente calcinate, e ridotte in calce, sono bianchissime, facilissime a romperssi, e a ridursi in polvere. Quando non lo sono state sufficientemente, hanno nell'interno un color nero, che vien dalla materia carbonosa, che non si è punto distrutta; bisogna calcinarle di nuovo per finir di ridurle in calce.

La calce di scaglie di ostriche in tempo della sua estinzione nell'acqua dà a vedere tutti i fenomeni della calce ordinaria. L'acqua di calce che ne viene, è più acre, e più forte, che l'acqua di calce ordinaria. Si può attribuire questo fenomeno, 1. all'esser la terra delle conchiglie di ostriche infinitamente più divisa, e più attenuata di quella delle pietre ordinarie, con le quali si fa la calce. Ella è per conseguenza disposta ad esser meglio calcinata, perchè presenta più di superficie all'azione del fuoco: 2. da una porzione di alcali marino proveniente dalla decomposizione del sale marino che penetra le ostriche. Questo sale alcali, benchè contenuto in pochissima quantità nelle conchi-

glie,

glie, si combina con la sostanza della calce, che si discioglie nell'acqua, e deve per conseguenza accrescere la forza dell'acqua di calce; per la stessa ragione, che si aumenta la causticità dell'alcali, combinandolo con le calci, o pietrose, o metalliche.

Solfo lavato.

Si prende la quantità, che si vuole di solfo in cannoni, si fa fondere a un tenue calore in una terrina non inverniciata; vi si aggiunge il doppio incirca del suo peso di acqua bollente; si fa bollir tutto per un quarto d'ora in circa; si decanta l'acqua, che si getta come inutile; si replica la stessa operazione fino a quattro volte; poi si fa sublimar il solfo per ridurlo in fiori: e questo si dice solfo lavato.

Virtù. Il solfo, i fiori di solfo, e il solfo lavato son buoni nelle malattie del polmone, e del petto.

Dose. Dai dodici grani fino ad un grosso è la dose.

Si mescbia il solfo con del grasso, e se ne forma un unguento, ch'esternamente si applica con buon esito per guarir le volatiche, la rogna, e la scabbia.

OSSERVAZIONI.

Il solfo è una sostanza, che si ritrae ordinariamente dalle pietre piriti, che danno nel tempo stesso dell'allume, e della silenite. Si viene a capo con le differenti ebullizioni, delle quali abbiamo parlato, di sciogliere, e separare le sostanze saline, che alterar possono la sua purezza: la sublimazione, che se gli fa soffrire, è anche necessaria per separar le terree sostanze, che può contenere.

Il solfo così purificato è di un uso più sicuro in Medicina, che il solfo ordinario.

Preparazione della Spongia con la Cera.

Si prende la quantità, che si vuole di spongie fine, tagliate in pezzi piani; lavansi questi in acqua, maneggiandoli finchè si facciano uscire tutte le piccole pietre, e conchiglie, che per ordinario contengono; si fanno ben seccare; si tagliano poi con delle forbici in tavolette grosse tre, o quattro linee. Si fa fonder della cera gialla, o bianca in un conveniente vaso; vi si gettano i pezzuolini di spongia, e vi si lasciano un istante, per dar tempo a un piccolo resto di umidità di dissiparsi; mettonsi poi quelle spongie ben imbevute di cera tra due tavole da soppressa, affine di far uscire una certa quantità di cera; si lasciano in soppressa finchè siano interamente raffreddate.

La spongia preparata con la cera si adopera all'esterno per introdurre in certe piaghe, quando è necessario d'impedire, che si serrino, ad oggetto di mantenere uno scorrimento di marcia; se ne mette un piccolo pezzetto nella cavità della piaga, il calore ammollisce la cera, la spongia riprende la sua elasticità, allontana le labbra delle piaghe, e ne impedisce la unione. Uso.

OSSERVAZIONI.

Se le spongie contengono un poco di umidità, quando si mettono alla soppressa, lasciano colare tutta la cera nel comprimere, e conservano tutta la loro elasticità, senza, per così dire, ritener nulla di cera; quando questo inconveniente accade, bisogna lasciarle seccare, o tenerle nella cera fusa, e ben calda, fino a che niente più vi rimanga di umidità. Quando si premono le spongie per farne uscire il superfluo della cera, bisogna ciò fare in modo, che ne resti una certa quantità, perchè può darsi, che nello spremere troppo, tutta la cera si faccia uscire; ed allora riprenderebbero esse tutta la loro elasticità, cui con questa operazione si vuol loro far perdere.

Preparazione del Fungo di Quercia.

Il fungo, o agarico di Quercia, è una escrescenza spugnosa, che viene agli alberi vecchi: si preferisce quella che nasce su le quercie; ma la sperienza ha dimostrato, che quelle che vengono su gli altri alberi, sono egualmente buone per l'uso che se ne fa. Questo fungo è composto di due sostanze, una molle, flessibile, pieghevole come pelle, l'altra dura, e legnosa: se ne separa questa ultima sostanza nel seguente modo.

Quando il fungo è perfettamente secco, si taglia in bocconi della grossezza di tre, o quattro linee con una sega, o un buon coltello, si pesta su d'un tronco di legno con una mazza di ferro, perchè le fibre legnose appoco appoco riducansi in polvere; poi si strofina di tempo in tempo tra le mani per agevolar la uscita della parte legnosa; la stessa operazione continuasi fino a che le fibre legnose siano tutte sparite, ed il fungo sia tanto molle al tatto, quanto la pelle più molle.

Il fungo di quercia così preparato ha la singolar virtù di fermar il sangue anche dei vasi Virtù.

vasi grandi, e delle arterie, purchè immediatamente sia applicato su le aperture. Pare che agisca particolarmente per mezzo delle sue piccole fibre, le quali solleticano, irritano, e punzecchiano l' imboccatura dei vasi aperti, e gli sforzano a contraersi, ed a chiudersi.

I Chirurgi, che hanno fatto dei saggj sopra diverse materie per fermar il sangue, hanno osservato, che la raschiatura di cappello, e lana scardassata a segno di essere quasi ridotta in polvere, produce li stessi effetti, che il fungo di quercia; ma questa ultima sostanza ha la preferenza per la facilità di procurarsela. Questo rimedio è senza contraddizione uno dei migliori per fermar il sangue delle piaghe esterne: non può aver mai triste conseguenze, come l' acqua di Rabel, la quale essendo un acido attivissimo coagula il sangue, può cagionare, e cagiona anche spesso degl' imbarazzi, e delle ostruzioni nei vasi.

Sino ad ora pare, che tentato non si sia di far prendere questo fungo per bocca per le piaghe interne; avvi luogo a presumere, che, quantunque ridotto in sottil polvere, produrrebbe, gonfiandosi nello stomaco, tutti i pericolosi effetti della spongia ridotta in polvere.

E' con questi funghi così preparati, che si fa la miccia: si tuffano in una decozione di polvere da cannone, si fregano per farli ben impregnare, si fanno seccare, e di nuovo si fregano per farli molli, e levar ad essi il superfluo della polvere.

Purificazione del Mercurio.

ORdinariamente si purifica il mercurio facendolo passare per una pelle di camoccio, per separarne le sostanze metalliche, con le quali si può averlo meschiato; ma dopo quel, che precedentemente (1) abbiam detto, agevolmente rilevasi la insufficienza di tal procedere; è cosa necessaria distillare quello, che impiegar devesi in Medicina, sì per l' interno, che per l' esterno. Si fa di poi passar più volte per un pannolino ben fitto per separarne la polvere, che può aver raccolta, e non mai per una pelle, perchè l'oglio, che ha servito a preparar la pelle, si fiacca, si mescola col mercurio, e continuamente lo sporca: questo inconveniente, non succede, servendosi di un pannolino netto.

(1) All' articolo della falsificazione.

Il mercurio, o argento vivo s' impiega ad uccidere i vermi dei fanciulli; si fa bollire in acqua, e se ne fa lor prendere la decozione; si deve aver l' avvertenza di farlo bollire in un vaso di vetro: sonosi veduti dei buoni effetti da quest' acqua mercuriale, benchè sia assai certo, che nessuna particella di mercurio disciogliesi. Virtù.

Il mercurio ammazza i pidocchi, le pulci, e gli altri insetti del corpo; si mescola con del grasso per farne un unguento da valersene a quest' uso.

Il mercurio è uno specifico nei mali venerei: si dà anche come fondente; è efficacissimo nella maggior parte delle ostruzioni inveterate delle glandule linfatiche.

Il mercurio corrente di rado s' impiega solo: se ne fanno infinite preparazioni, che hanno ciascuna le sue particolari virtù, e ch' è duopo vedere nei libri di Chimica.

In altri tempi si faceva prender il mercurio crudo in grande dose nelle coliche del *miserere*, affinchè col suo peso fissasse il moto convulsivo degl' intestini; ma si è conosciuto, che faceva sempre molto male, e che non ha mai sollevato, o guarito il malato.

Della Polverizzazione.

LA polverizzazione è una operazione meccanica, per mezzo della quale dividonsi, e in piccole tenuissime particelle riduconsi le sostanze di qualunque sorte si siano.

Si polverizzano le droghe semplici, 1. perchè siano più facili a prendersi, ed essendo più divise, meglio i loro effetti producono.

2. Perchè meglio meschiar si possano con altre sostanze, e così farne i medicamenti composti.

Le sostanze, che possono polverizzarsi, possono considerarsi in due diversi stati, ed esigono per ciò delle differenti manipolazioni, per giugnere a polverizzarle: da ciò siamo costretti a dividere questa materia in due articoli, cioè la polverizzazione per contusione, e la porfirizzazione.

La polverizzazione per contusione consiste nel pestare in un mortajo i corpi, che si vuol polverizzare: tutte le sostanze soggette a questa operazione son quelle, che sono flessibili, pieghevoli, e che hanno parti troppo tenaci tra esse per suddividersi col fregamento, quando sono già arrivate a un certo

grado

grado di attenuazione: tali ſono quaſi tutte le ſoſtanze vegetabili, ed animali.

Le ſoſtanze ſoggette alla porfirizzazione ſon quelle che ſono aſpre, friabili, che niente, o pochiſſimo ſi ammolliſcono nell'acqua, che poco, o nulla hanno di flettibilità: tali ſono le ſoſtanze terree, le ſoſtanze metalliche, ed anche le piante petroſe.

Della Polverizzazione per contuſione.

LE polveri ſono ſemplici, o compoſte; ſono altresì magiſtrali, ed officinali. Preſentemente non parleremo che delle polveri ſemplici, o delle coſe polverizzate ciaſcuna ſeparatamente, riſervandoſi a parlar delle polveri compoſte in un'altra occaſione.

La maggior parte delle ſoſtanze deſtinate ad eſſer polverizzate nel mortajo, ricercano una preliminar diviſione, che ſi fa con le grattugie, con le lime, con coltelli, forbici, o molini da caffè.

Quando dunque ſi vuole polverizzare una qualſiſia ſoſtanza, la ſi prepara prima, come in appreſſo diremo, la ſi mette poi in un mortajo di ferro, o appropriato alla ſoſtanza, che ſi vuol polverizzare. Si batte ſopra con un peſtello fino a che ſia ſufficientemente ridotta in polvere, e ſi ha attenzione di battere di tempo in tempo contro le pareti del mortajo, a fine di fargli fare più vibrazioni per far cadere la polvere che attaccaſi alle ſue pareti; ſi paſſa per uno ſtaccio coperto, o ſcoperto, e più o meno fino a miſura, che ſi vuol più o meno fina la polvere; ſi peſta di nuovo quel, che reſta ſu lo ſtaccio, ſi paſſa come la prima volta, e ſi continua così in ſeguito fino a che la ſoſtanza ſia interamente polverizzata: chiudeſi la polvere in bottiglie ben aſciutte, e ben otturate.

OSSERVAZIONI.

QUando ſi polverizzano delle coſe acri, come l'aloè, la gomma gutta, l'euforbio, le cantaridi, la ſcammonea, conviene coprir il mortajo con una ſpezie di ſacco di pelle di caſtrato, che ſi lega con uno ſpago attorno del mortajo, e attorno del peſtello al mezzo dell'altezza per eſſere meno incomodato dalle materie, che nel peſtare ſollevanſi. Altre, come l'euforbio, fanno con violenza ſtarnutare, e cagionano ſpeſſo delle emorragie, e dei grandi giramenti di teſta (1). Altre, come la gomma gutta, la ſcammonea, le cantaridi, producono i medeſimi effetti nei nervi dell'odorato, e negli occhi con un poco men di violenza, a dir vero; ma cagionano nella bocca, negli occhi, e nella gola dei pungimenti, ch'eccitano una abbondantiſſima ſalivazione, ed uno ſcolo di acqua dagli occhi, e dalle narici; ed aſſai ſpeſſo ne ſegue il vomito. E' coſa a propoſito, quando tai ſoſtanze riduconſi in polvere, otturarſi le narici con cottone intriſo in oglio di mandorle dolci, e coprirſi la bocca con una ſalvietta, o un fazzoletto, affinchè l'aria ſi filtri, paſſando per eſſo prima che ſi reſpiri. Si adopera uno ſtaccio coperto per paſſar tutte le ſoſtanze, che ſi vuol ridurre in polvere finiſſima, per non perderne la porzione la meglio polverizzata, che diſperderebbeſi nell'aria. Queſta precauzione è anche più neceſſaria per ſtacciare le ſoſtanze acri, delle quali parliamo, per eſſerne meno incomodato.

Alcuni, e Silvio tra gli altri, raccomandano di ungere il fondo del mortajo, e la eſtremità del peſtello con poche goccie di oglio di mandorle dolci prima di peſtar le ſoſtanze acri, per impedire, che non ſi alzi una quantità grande di polvere. Queſto metodo è ſempre diſettoſo, perchè l'oglio poco dopo diviene rancido, e comunica alla polvere un cattivo odore: è meglio uſare le convenienti cautele per non eſſere incomodato dalla polvere, che ſollevaſi fuori del mortajo, e peſtar tutte quelle ſoſtanze ſenza alcuna addizione: queſta oſſervazione è importantiſſima per le coſe, che prender debbonſi internamente.

Le coſe forti ed acri, come la gomma gutta, l'aloè, la coloquintida, voglion eſſer ridotte in polvere la più fina, che ſia poſſibile (2), perchè ſe non lo ſono, è malagevole di diſtribuirle egualmente con le altre droghe nei medicamenti compoſti: cagionano eſſe allora dei dolori, e delle coliche; ſpezialmente la coloquintida, ch'è ſoſtanza ſpongioſa, che molto gonfiaſi per l'umidità, che incontra nelle prime ſtrade. Per queſta ragione gli Antichi raccomandavano di peſtar la coloquintida con una mucilagine per ridurla in una paſta, che ſi faceva ſeccare, e che ſi peſtava di nuovo con della mucilagine: replicavaſi queſta operazione due, o tre volte, per ſempre più dividere la co-

(1) Silvio, pag. 166.

(2) Silvio, pag. 180.

coloquintida, affinchè non produceſſe gli accidenti, che ha coſtume di cagionare, quando è mal polverizzata (1). Ma queſte operazioni ſono inutili, quando ſi fa paſſar la polvere per un vaglio finiſſimo.

Le polveri deſtinate ad entrare nei medicamenti che debbon eſſere applicati agli occhi, hanno ad eſſer finiſſime, quando quelle polveri ſon troppo groſſe, cagionano dei dolori alle tuniche degli occhi, irritandole. Diverſamente ſi polverizzano le ſoſtanze, ſecondo che ſono più, o meno friabili. Per eſempio, ſi batte con tutta la forza ſu le ſoſtanze dure, e legnoſe, mentre che ſoltanto leggermente trituraſi, o ſia circolarmente dimenaſi il peſtello nel fondo del mortajo, quando ſi polverizzano le reſine, e le gomme reſine ſecche, e friabili, quali ſono l'aloè, l'euforbio, l'oppopanace, la gomma ammoniaca, la gomma di ginepro, o ſandaraca, il maſtice, ec. Se ſi batteſſe con violenza ſu quelle ſoſtanze nel polverizzarle, elleno ſi riſcalderebbero; la maggior parte ridurrebbonſi in paſta, e ſi attaccherebbero tutte al peſtello, e al fondo del mortajo in luogo di polverizzarſi.

Quando ſi polverizza qualunque ſiaſi ſoſtanza, ſe ne ſolleva ſempre una porzione, che va volteggiando nell'aria, e ſi perde. Gli Antichi penſavano, che foſſe la più ſottile, e la più efficace porzion della droga quella, che in tal guiſa diſſipavaſi; perciò raccomandavano di aggiunger qualche appropriato liquore nel polverizzare quelle ſoſtanze, per impedirne quella diſſipaaione; come, per eſempio dell'acqua di canella, quando ſi vuol ridurre della canella in polvera; ma qneſto è un errore, nel quale Silvio è caduto, e che il Sig. Rouelle ha addottato. La porzione, che ſi diſſipa, è certamente della ſteſſa natura di quella, che reſta nel mortajo. La polverizzazione non ha la proprietà di ſcomporre i corpi; non è che una diviſione meccanica; ciaſcuna particella di quel che reſta, contiene eſattamente, e nelle ſteſſe proporzioni, i medeſimi principj di quel, che ſi diſſipa.

Bagnando così le ſoſtanze quando ſi polverizzano, ne riſulta un inconveniente: l'acqua che ſi aggiunge, ammolliſce la parte eſtrattiva, la ſepara in qualche maniera dalle ſue cellette, e l'altera notabilmente; ſi è obbligato a far ſeccar la polvere dopo ch'è fatta, ſe ſi vuole che ſi conſervi, e la umidità nel diſſiparſi porta ſeco una gran parte dei principj i più volatili. Inoltre le ſoſtanze, che ſono ſtate bagnate, danno delle polveri ſempre più colorite di quelle, che non ſono ſtate bagnate.

E' meglio ſoffrir la perdita, e nulla aggiungere in tempo, che ſi polverizzano le ſoſtanze, ſe ſi vuol averle con tutte le lor proprietà.

Gli Antichi raccomandavano altresì di aggiunger delle mandorle dolci, o amare nel polverizzar certe droghe; ma anche queſto è un cattiviſſimo metodo, perchè l'oglio di quelle mandorle dopo un certo tempo diviene rancido, e comunica delle cattive qualità alle polveri. Silvio condanna queſto metodo, ma ſolo nelle polveri compoſte, come diremo a ſuo tempo. Raccomanda anche di adoperare per polverizzare la Scammonea delle vecchie ſemenze rancide, perchè danno meglio il loro oglio. Eſaminiamo ora le differenti maniere di preparar le droghe, che ſi vuol polverizzare, ed i fenomeni, che fan vedere in tempo della lor polverizzazione.

I legni (2), le groſſe radici, come quelle di pareira brava; le oſſa, le corna, come quelle del piede di alce; le frutta dure; come ſono le fave di Sant'Ignazio, le noci vomiche, ec. debbon eſſer raſchiate prima che ſi peſtino; ſenza di ciò ſuderebbeſi molto a ridur quelle ſoſtanze in polvere. In oltre quelle che ſon legnoſe, formano delle piccole fibre, che ſi cacciano nei pori degli ſtacci, e paſſano anche attraverſo di quelli, che ſono i più fini. Le ſoſtanze oſſee, le corna, o i frutti duri che abbiam nominati, ſono aſſaiſſimo elaſtici; queſte materie ſono difficili da polverizzarſi, e non ſe ne ha l'intento, ſennon a forza di colpi di peſtello.

Le radici fibroſe (3), come ſono quelle di malvaviſchio, di regolizia, di enula campana, debbon eſſer ſpogliate delle loro cortecce; ſi raſchiano con un coltello, e ſi tagliano in fette ſottiliſſime prima di ſottometterle alla polverizzazione, ſenza di che le loro polveri ſarebbono piene di piccoli filamenti, che raſſomigliano a dei peli, e che aſſai ſtenterebbeſi a ſeparare. Queſta oſſervazione è generale per tutte le ſoſtanze fibroſe.

Quando le radici ſon piccole, riduconſi in polvere quali ſono, dopo averle nettate dalle materie eſtranie. Vi ſono molte ſoſtanze, alle quali biſogna levar alcune delle loro

(1) Silvio, pag. 281. (2) Silvio, pag. 156. (3) Silvio, pag. 142.

loro parti prima di polverizzarle ; come i mirabolani cedrini , dai quali ſi ſeparano i nocciuoli ; le radici d' ipecacuanha, dai quali ſi ſeparano i cuori legnoſi ; li follicoli di ſena, dalli quali ſeparar ſi devono le ſemente, e molte altre. Mettonſi i mirabolani gli uni dopo gli altri in un mortajo , vi ſi batte leggermente ſopra col peſtello, per rompere ſoltanto la ſcorza carnoſa : la ſi ſepara a miſura che la ſi rompe , e la ſi mette a parte. Gettaſi via il nocciuolo come inutile ; ſi continua così di ſeguito ſino a che ſe ne abbia ſufficientemente ; ed allora riduconſi in polvere.

La coſa ſteſſa ſi fa a'le radici d' ipecacuanha ; ſi ſepara interamente il cuore legnoſo dalla ſcorza reſinoſa, che ſi rompe in piccoli bocconi , e ſi riduce quella ſcorza in polvere , quando ſe ne ha una ſufficiente quantità così preparata.

Molti hanno l' uſo di peſtar la radice d' ipecacuanha , ſenz' averne prima ſeparato il cuore legnoſo , perchè quella ſeparazione è lunga , e nojoſa. Adducono per ragione , che quella radice, come tutte le piante, non ſi riduce in polvere in tutta la ſua ſoſtanza nel tempo ſteſſo , ma ſucceſſivamente , e che però la ſcorza d' ipecacuanha, ch' è ſecchiſſima , e friabiliſſima, ſi polverizza la prima a preferenza del cuore legnoſo , ch' è più duro. Ma è certo , che queſta ultima ſoſtanza , che non ha alcuna virtù, ſi peſta in gran parte unitamente con la ſcorza eſterna. E' ben vero, che quando peſtaſi una pianta con i ſuoi ſteli, le prime a polverizzarſi ſono le foglie, poi le parti più dilicate, ed in fine i groſſi gambi legnoſi , ma non ſe ne deve trarre veruna conſeguenza per la ipecacuanha, ch' è un rimedio importante per la Medicina: in oltre quelle ſeparazioni non ſono mai eſatte, come ho fatto oſſervare.

Quando ſi riduce la ipecacuanha in polvere, debbonſi uſare tutte le cautele, delle quali abbiamo parlato precedentemente per le coſe acri ; la polvere , che ſi alza fuori del mortajo, gli ſteſſi inconvenienti produce.

Prima di peſtar l'erbe (1) debbonſi ſeparar le coſte , e gli ſteli: quelle parti ſono legnoſe , ed hanno men di qualità , che le foglie. Quando ſi è tratta una certa quantità di polvere dalle foglie, quel che reſta deveſi gettar come inutile ; ſono per ordinario le fibre legnoſe delle foglie , che ſono più difficili a ridurſi in polvere , e che hanno meno virtù della ſoſtanza , che ſi è polverizzata la prima. Queſta oſſervazione non deve crederſi generale per tutte le ſoſtanze, che ſi riducono in polvere: perchè ve ne ſon di quelle, nelle quali la porzione, che polverizzaſi la prima , è la men buona , ſono queſte le legnoſe , e che nel tempo ſteſſo abbondano di principj gommoſi, e reſinoſi, nei quali riſiede tutta la loro virtù: tali ſono la gialappa, la chinachina, ec.

Quando ſi polverizzano queſte ſoſtanze , ſpezialmente la chinachina , è ſempre la porzion legnoſa, e di poca virtù, che ſi riduce in polvere la prima. Si ſepara col mezzo dello ſtaccio queſta prima polvere , per non impiegarla, che a farne l'eſtratto ; quel che ſi polverizza dipoi ha infinitamente più di virtù, ed in fine la ultima porzione ch'è più difficile da polverizzare , è la migliore di tutte. Queſte diverſe porzioni di chinchina differiſcono talmente tra sè , che la prima polvere dà appena , colla ebullizione nell' acqua, un mezzo groſſo di eſtratto per oncia, mentre che il reſiduo dà ſino a due groſſi di eſtratto ſeccato allo ſteſſo punto.

Le differenze , che notanſi tra le prime porzioni di polvere date dalle piante , e quelle, che danno la chinachina , e la gialappa , naſcono da ciò , che queſte ultime ſoſtanze contengono molto di gomma, e di reſina, nelle quali, come abbiam detto , riſiede tutta la loro virtù ; quelle ſoſtanze ſono flefſibili , ed elaſtiche , perchè non ſono mai in uno ſtato di ſiccità tanto perfetta , quanto la parte legnoſa, ſono eſſe più difficili a ridurre in polvere.

L' eſtetior della ſcorza di chinachina è nero, ruvino ; l' interiore è puramente legnoſo, ed è il più ſpeſſo in uno ſtato di ſugna. Queſte due porzioni delle ſcorze della chinachina non hanno quaſi punto di virtù ; è il mezzo , che contiene la maggior quantità di principj gommoſi, e reſinoſi. La ſuperficie eſterna , ed interna delle ſcorze di chinachina riduconſi in polvere per il ſregamento, che ſoffrono nel traſporto, e danno un' aſſai grande quantità di groſſa polvere , che trovaſi in fondo alle balle di chinachina. Queſta polvere non ha quaſi niente di virtù ; alcuni finiſcono di polverizzarla , e la vendono per chinachina in polvere. Ma è facile il diſtinguerla dalla polvere della buona chinachina, perchè è ſparſa di una gran quantità di piccoli punti neri , ed è piena di

(1) Silvio, pag. 143.

fibre legnose, che somigliano a dei peli; oltrechè il sapore n'è sempre meno amaro.

Quasi tutte le piante, e fiori, che sono sottili, e dilicate, (1) sono soggette ad ammollirsi all'aria; tali sono le sommità della maggior parte delle piante, i fiori di camomilla, di salvia, di matricaria, di rosa rossa, ec. Chiudonsi queste dilicate piante dei vegetabili tra due carte, si fanno seccar al fuoco, e si polverizzano tostochè sono secche, prima che si ammolliscano di nuovo per la umidità dell'aria, che attraggono. Questa osservazione è assolutamente necessaria da farsi per il zaffetano, che contiene molto di principj estrattivi, e che si rammollisce all'aria prestissimamente. Alcuni usano polverizzare il zafferano, aggiungendovi alcune goccie di oglio di mandorle dolci per esaltarne il colore; ma più sopra detto abbiam le ragioni di dover proscrivere questo metodo.

Vi sono dei fiori, i quali, benchè secchissimi in apparenza, conservano un poco di umidità, o pure ne attraggono dall'aria abbastanza per fargli vegetare nelle cassette, che gli rinchiudono; tali sono quelli di piede di gatto, di tussilagine ec. che si riducono in peluria dopo un certo tempo. Quando sono in questo stato, rigettar si debbono, e non impiegar nelle polveri, perchè quelle che danno, piene son di lanugine. Taglianſi quelle che sono in buono stato, e si fanno seccare al fuoco prima di ridurle in polvere.

Le semenze secche e farinose, come quelle di atriplice, il coriandolo, i lupini, il riso ec. possono ridursi in polvere, come tutte le altre sostanze, delle quali abbiamo parlato fino ad ora. Devesi aver soltanto attenzione di non pestar lungo tempo quelle che hanno le scorze dure, e preferir la polvere che passa la prima, come migliore, e contenente meno di crusca.

Le semenze oleose, come i pinocchi dolci, le quattro semenze fredde, si riducono in pasta quando sono sole; e non possono polverizzarsi sennon quando sono meschiate con delle sostanze secche, che riduconsi in polvere con esse: debbon esser mondate dalle loro scorze. Nell'articolo delle polveri composte esporremo i mezzi di convenientemente meschiarle con gli altri ingredienti.

Riguardo a quelle, che si vuol ridurre in polvere senza miscuglio di altri medicamenti, Silvio raccomanda di tagliarle minute (2), di stenderle su della carta, che attrae ben l'oglio, e di metterle poi con del zucchero, per poterle ridurre in polvere più facilmente: il che è duopo osservare, per esempio, riguardo alle quattro semenze fredde, al pinocchio dolce ec. perchè queste materie nulla contengono di aromatico; non resta che il parenchima di quelle sostanze privato della maggior parte del loro oglio. Ma non è lo stesso per le materie aromatiche oleose, come sono il garofano, la noce moscata, e la vainiglia, che si fa entrar nella cioccolata; bisogna pestar queste materie col zucchero, senza imbever il loro oglio avanti, e si deve sceglier per ciò un tempo secco, senza di che il zucchero s'inumidisce, e il miscuglio è difficilissimo a ridursi in polvere.

Le gomme resine, ed i succhi gommosi estrattivi, come il galbano, il bdellio, sagapeno, l'assafetida, l'oppio, i sughi di acacia, e di ipocistide ec. debbon esser seccate o al bagno-maria, o al fuoco, quando si vuol ridurgli in polvere ciascuno separatamente, perchè quelle sostanze sono sempre molli e viscose: devesi anche aver attenzione di polverizzarli in un tempo secco e freddo com'è quello dei grandi ghiacci.

Queste materie non debbon essere che triturate; le sestuche, che si trovano meschiate tra le gomme resine non si polverizzano punto; restano esse sul vaglio; se si facesse agir il pestello con violenza, il calore cui cagionerebbe, le ridurrebbe in masse che si attaccherebbero al fondo del mortajo, e non potrebbero polverizzarsi. Queste materie non si devon ridurre in polvere sennon quando debbon esser impiegate; perchè per poco che si conservino così polverizzate, si aggomitolano, e si unisconо in masse, a riserva però di quelle gomme resine, come la mirra, la gomma di edera ec. che non si unisconо in massa tanto facilmente, quanto quelle che abbiam nominato prima.

Quando si polverizzano le gomme semplici (3), come la gomma arabica, la gomma adraganto ec. si sceglie un tempo secco; si fa scaldare un poco il fondo del mortajo, e la estremità del pestello ad oggetto di fare svanir una piccola quantità di umido, la gomma adraganto, ch'è pieghevole, elastica, rispinge il pestello, che la batte, come una fusta, e non si riduce in polvere sen-

(1) Silvio, pag. 144. (2) Silvio, pag. 149. (3) Silvio, pag. 15.

ſennon a colpi di peſtello moltiplicato. Deveſi metter a parte la prima e la ſeconda polvere, perchè ſono men bianche di quella che viene dopo: ſono eſſe piene di piccoli punti neri per le impurità, ch'erano alla ſuperficie della gomma, e che ſi polverizzano le prime: impiegar ſi poſſono in molti uſi, nei quali la bianchezza delle gomme non è neceſſaria.

Quaſi tutte le reſine pure, che ſono ſecche e friabili, ſi polverizzano facilmente; tali ſono la ſandracca, il maſtice in lagrima, il bengioino, il tacamahaca ec. baſta il triturarle. Tutte queſte reſine eſſendo elettriche pel fregamento, lo ſforzo del peſtello nel polverizzarle balla per elettrizzarle: ch'è quel, che fa la polvere che ſi alza nel peſtarle, ſi attacchi attorno al mortajo, e che vi ſi porti con una ſpezie di precipitazione, perchè il mortajo non è elettrico pel fregamento. Il ſolfo, ch'è egualmente elettrico pel fregamento, produce il medeſimo effetto. Scuopreſi queſta proprietà delle reſine, e del ſolfo, raſchiando circolarmente con una ſpatola di ferro la polvere attaccata alle pareti del mortajo; portaſi ella per ordinario ſur un luogo netto delle pareti, piuttoſto che cadere al fondo.

Le parti degli animali, che ſi riducono in polvere (1), debbon eſſer ſeccate al bagnomaria, come il *caſtoreo*, il ſangue di becco ſelvatico, i polmoni di volpe ec. Si ſeparano le membrane, che ſervono d'inviluppo a quelle che ne hanno.

Alcuni hanno adoperato le veſſiche di alcuni animali per le incontinenze di orina; io credo, che ſenza verun fondamento ſi attribuiſca ad eſſe queſta virtù. Checchè ne ſia, quando ſi vuol ridurla in polvere, biſogna tagliarle in correggie ſottiliſſime, dividerle poi in parti minutiſſime, e polverizzarle ſinchè ſono ſecche, e calde, per timore che all'aria non ſi ammolliſcano.

Tutto quel che abbiam detto della polverizzazione per contuſione, deve baſtare per ben intendere la maniera di polverizzare le coſe che non abbiam nominato; non daremo però un maggior numero di eſempj per non ripetere il detto.

Preparazione dei nidi di Rondini.

Si prende la quantità che ſi vuole di nidi di rondini; ſi polverizzano in un mortajo; ſe ne ſepara la paglia a miſura che ſi ſtacca; ſi paſſa la polvere per uno ſtaccio di ſeta finiſſimo, e la ſi conſerva in una bottiglia ben otturata. Queſta materia è un miſcuglio di terre, che quegli uccelli raccolgono da tutti i lati; ma la maggior parte è di natura argilloſa.

I nidi di rondini ſi adoperano in medicina: ſi adoperano in empiaſtro per la ſquinanzia, e per i mali di gola. Virtù

Maniera di ſtacciare, e cribrare.

Quando le ſoſtanze, che ſi polverizzano (2), ſono ridotte in polvere fino ad un certo ſegno, ſi deve di tratto in tratto ſeparar quel ch'è polverizzato da quel ch'è ſcappato ai colpi di peſtello, perchè ſe ſi continuaſſe a peſtare, ſi farebbe diſperder nell'aria quaſi tutta la ſoſtanza, che ſi riduce in polvere. Si fa uſo per ciò di uno ſtaccio di ſeta o di crini, coperto o non coperto, che ſi dimena tra le mani; ſi batte ſu una tavola quando la polvere è troppo difficile a paſſare; ma allora la polvere che ſe ne ha, è un poco più groſſa.

Qualche volta ſi ripaſſa la polvere per lo ſteſſo ſtaccio, ſcuotendolo meno forte, per averla più fina.

Si ſtaccia anche il miſcuglio di più polveri ſemplici ad oggetto di meglio meſchiarle inſieme per formar una polvere compoſta.

I crivelli ſono una ſpezie di Tamiſo di rame, di ferro bianco, di fil di ferro, o di pelle di caſtrato, con buchi molto più grandi di quelli dei vagli ordinarj, ſervono per ſeparar la polvere delle droghe, o le porzioni che ſonoſi rotte nel traſporto.

Della Porfirizzazione.

La porfirizzazione è una operazione meccanica, per mezzo della quale i corpi duri riduconſi in particelle più tenui di quelle, che ſi ottengono col mezzo della polverizzazione per contuſione. Il nome di queſta operazione le viene dalla pietra di porfido, ſu la quale ordinariamente dividonſi i corpi tritandogli. Si adopera perciò una ſeconda pietra di porfido, ed ogni altra pietra egualmente dura, che ſi può comodamente tenere in mano; queſta ſeconda pietra che chiamaſi la *moletta*, ha per ordinario la figura di un pane di zucchero. Si fa agir la moletta ori-

(1) Silvio, pag. 158.

(2) Silvio, pag. 191.

orizzontalmente ſu la pietra di porfido, affinchè i corpi, che trovanſi tra queſte due pietre, ſi riducano pel fregamento che ſoffrono, in polvere impalpabile; ſi continua a far agir la moletta fino a che i corpi, che ſono ſoggetti a quella operazione, ſiano talmente diviſi, che le ſue minutiſſime particelle non iſcrocſcino più ſotto i denti, o almeno pochiſſimo, ed il fregamento della moletta non faccia più ſtrepito (1).

Alla maggior parte delle materie, nel tritarle, ſi aggiunge dell'aqua pura, o qualche appropriato liquore, a fine di formar delle ſpezie di paſte liquide; e ciò fa agir più liberamente la moletta, ed accelera la diviſion delle materie. Si tritano ſenz'acqua le ſoſtanze, che poſſono alterarſi o ſcomporſi mercè di quel corpo intermedio, come per eſempio la limatura di ferro, che ſi arruginiſce coll'umido, le oſſa degli animali, le maſcelle de' lucci, che non ſono ſtate calcinate, e che contengono un parenchima mucilaginoſo, che ſcioglierebbeſi nell'acqua, e per conſeguenza ſeparerebbeſi dalla ſoſtanza terrea. Ma quando queſte ſoſtanze ſono ſtate private del loro parenchima per mezzo della calcinazione, poſſono tritarſi con dell'acqua.

Quando le materie, che ſi ſono triturate con acqua, ſono baſtevolmente porfirizzate, ſe ne formano delle piccole maſſe di figura conica, che ſi chiaman trociſci: dividonſi così le ſoſtanze triturate, perchè poſſano più preſtamente ſeccarſi, e non ſi corrompano; il che accaderebbe a molte ſe reſtaſſero in maſſe grandi, e ſteſſero molto tempo a ſeccarſi.

Per formare queſti trociſci ſi mette la materia triturata, ſinchè ancora è in paſta chiara, in un imbuto di ferro bianco, e col mezzo di un piccolo baſtone ſi fa colare ſu detta carta pochiſſimo incollata in piccole porzioni, che ſi diſpongono le une preſſo le altre, e che naturalmente prendono una figura conica; ſi mettono ſu delle tavole di geſſo ben ſecche le carte fornite di quei trociſci, perchè s'imbevano più preſto dell'umido.

Le ſoſtanze, che ſono da porfirizzarſi, hanno biſogno prima di eſſere polverizzate; mercè di queſta preliminar diviſione ſono elleno più comode a macinarſi, e la loro eſtrema diviſione più preſto ſi fa. Ma molte eſigono alcune preparazioni anche prima di ridurle in polvere: perciò accennar conviene tutte le particolarità.

Delle ſoſtanze, che non han biſogno che di eſſer polverizzate, e che ſi debbon tritare ſenz' acqua.

Queſte ſoſtanze ſono:

Il corno di cervo calcinato.
Il cranio umano.
La limatura di ferro.
Lo ſpodio o avorio calcinato.
Le maſcelle di luccio, ec.

QUeſte materie, e tutte quelle, che ſono della ſteſſa natura, debbon eſſer triturate ſenz'acqua, perchè, come abbiam fatto notare (2), le ſoſtanze oſſee calcinoſe contengono una piccola quantità di materia ſalina, la quale può aver qualche eſficacia per l'uſo, al quale s'impiega; e le materie oſſee, che non ſono calcinate, contengono, come faremo vedere, una mucilagine raddolcente, che ſi ſeparerebbe, ſe ſi trituraſſero con dell'acqua.

La limatura di ferro dev'eſſer tritata a ſecco, perchè il ferro facilmente coll'umido s'irruginiſce, e ſcomponeſi; alcuni raccomandano di aggiunger un po' di acqua nel tritarla per agevolar la ſua diviſione, ma mal a propoſito.

Quando la limatura di ferro è troppo groſſa, conviene, prima di triturarla, polverizzarla in un mortajo di ferro con un peſtello dello ſteſſo metallo, e paſſar per uno ſtaccio di ſeta finiſſimo: quel metallo, avvegnacchè duttile, è nondimeno polverizzabile per contuſione. Se non ſi ha queſta prevenzione, la limatura ſi rotonda dal fregamento ſu la moletta, ſi riduce in piccoli globetti, che a grande ſtento ſi tritano, ſpezialmente la limatura di acciajo, ch'è molto più dura di quella di ferro.

Per l'uſo interno non ſi dovrebbe impiegar mai la limatura di ferro o di acciajo, che vendono i Fabbri, e i Coltellinaj, perchè adoperano del rame per unire o ſaldare il ferro; limano eſſi quei due metalli inſieme, e però la lor limatura contiene ſempre del rame. Alcuni ſi contentano di ſeparar la limatura di ferro da quella di rame per mez-

(1) Vedaſi quel che abbiam detto della ſcelta da farſi delle pietre da macinare, pag. 17.
(2) Silvio pag. 94.

mezzo della calamita; ma troppo vi vuole, perchè quella ſeparazione eſattamente ſi faccia; le porzioni di rame aderenti al ferro ſono alzate anch'eſſe dalla calamita in grazia del ferro. La limatura, che ſi trova bella e fatta, e che impiegar puoſſi ſenza pericolo, è quella degli ſpilletai, i quali non fanno che dei piccoli chiodi di ferro detti chiodi di ſpilleti; ma è ancora meglio non impiegar ſennonſe quella che ciaſcuno può prepararſi da sè con del ferro puriſſimo.

Cranio umano. Virtù. Doſe. Si è attribuita al cranio umano la virtù di guatir la epileſſia, e le altre malattie del cervello. La doſe è dai dieci grani ſino ai due ſcrupoli. Ma queſte virtù ſono aſſolutamente immaginarie; il cranio umano niente ha più di virtù delle oſſa dei piedi di caſtrato ridotte in polvere.

Maſcella di luccio. Virtù. Doſe. Per maſcella di luccio intendeſi la maſcella di quell'animale, e gli oſſicini della teſta. Credeſi buona queſta materia per la pietra dei reni e della veſcica, per promuover la orina, per la epileſſia, per accelerar il parto, per purificar il ſangue. La doſe è dai dodici grani ſino a un groſſo. Le virtù di queſti oſſicini ſon tanto immaginarie quanto quelle attribuite al cranio umano.

Limatura di ferro. Virtù. Doſe. La limatura di ferro preparata è un rimedio grandiſſimo in Medicina; col più felice eſito ſi adopera come tonico, e per corroborare le parti fibroſe, e levare le oſtruzioni bilioſe: conviene per conſeguenza nella oppilazione e ſcarſezza dei meſtrui. La doſe è dai due ſino ai venti grani: preſo in piccole doſi, e continuato lungo tempo produce il ferro buoniſſimi effetti.

Delle ſoſtanze che ſi tritano con l'acqua, che ſi polverizzano ſenza lavarle prima di porfirizzarle.

Queſte ſoſtanze ſono

La calamita,	L'antimonio.
Il vetro di antimonio. (1)	Le pietre prezioſe.
La pietra calaminare.	Le oſſa di ſeppie.
La pietra ematite.	La pietra pomice.
La tuzia.	La terra cimolea.
	Le perle.
	La corallina.

LE antiche Farmacopee raccomandano di far calcinare la pietra calaminare e la tuzia prima di tritarle; ma Lemery, nella ſua Farmacopea fa vedere, ciò eſſere inutile; ed infatti per ordinario ſi triturano ſenza farle calcinare.

L'antimonio, benchè perfettamente triturato, reſta ſempre ſparſo di una infinità di piccoli punti brillanti, come lucioli finiſſimi. Si può attribuir queſto fenomeno a delle porzioni, che ſono ſfuggite alla moletta, dopo eſſere giunte a un certo punto di diviſione. Il carbone tritato con l'acqua è nello ſteſſo caſo; reſta ſempre ſparſo di punti egualmente brillanti.

La terra cimolea è la feccia, che ſi trova in fondo all'acqua nell'alveo dei Coltellinaj, ſopra del quale vi paſſano i coltelli: è un miſcuglio di acciaro arrugginito, e di porzioni della mole di pietra, che ſi logorano inſieme nel ripaſſare i coltelli. Si fa entrare queſta ſoſtanza nei cataplaſmi aſtringenti; ha ella biſogno di eſſere macinata ſul porfido, perchè le porzioni di pietra troppo groſſe, delle quali è piena, non offendano le parti, alle quali ſi applicano i cataplaſmi, nei quali ſi fa entrare. Queſta terra non ſi dà internamente.

Riguardo alle oſſa di ſeppie, ſe ne ſepara la parte oſſea, che rigettaſi come inutile; non impiegaſi che la ſoſtanza ſpongioſa bianca, che levaſi con un coltello.

La corallina è una pianta pietroſa, che dev'eſſere tritata come le materie precedenti, dopo averne ſeparato le impurità, e le piccole conchiglie, delle quali è piena.

La calamita è una miniera di ferro: è creduta aſtringente, atta a fermar il ſangue. Non s'impiega ch'eſteriormente. Virtù.

Il vetro di Antimonio è un poſſente emetico, non ſi deve darlo che con molta cautela, perchè i ſuoi effetti emetici ſono violenti. La doſe è da un quarto di grano a un grano. Virtù. Doſe.

La pietra Calamitare è, propriamente parlando, la miniera del zinco: ve ne ſono di varj colori, ma ſoltanto quella roſſiccia è di uſo nella Farmacia; il ſuo colore le viene dal ferro, cui contiene. La pietra calaminare non uſaſi ch'eſtetiormente; entra eſſa in molti unguenti, ed empiaſtri. E' aſtringente, ed atta a diſſeccare, e cicatrizzare. Virtù.

La Tuzia è detergente, diſſeccante, per cicatrizzar le ferite, per l'emorroidi; la ſi vanta anche aſſai buona per le infiammazioni delle palpebre: non adopraſi ch'eſternamente.

L'An-

(1) Si è dato il nome di polvere di *billebat* al vetro di antimonio tritato.

L'Antimonio è un minerale; è la miniera del regolo di antimonio, e composto di parte eguale di regolo, e di folfo comune: fi
Virtù. fa prender internamente l'antimonio trituato, come fciogliente gli umori vifcofi, che cagionano delle malattie alla pelle. La
Dofe. dofe è da un grano fino a quattro. Dato in maggior dofe, come di dodici grani, eccita fovente delle naufee, ed anche il vomito, principalmente quando vi fono degli acidi nello ftomaco.

Pietre preziofe, quelle ch'erano in ufo nell'antica Farmacia, fono il giacinto, lo fmeraldo, il faffiro, il granato, e la corniola. Si attribuifcono ad effe delle virtù cordiali; ma ora non fi è più in queflo errore, ed è certo, che aver non poffono che delle virtù perniziofe, non effendo in verun modo confacenti ai noftri umori, e cagionando dei pefi nello ftomaco. Quando quelle pietre non fono fufficientemente tritate, le loro groffe particelle poffono nicchiarfi nelle pareti dello ftomaco, e degl'inteftini, e tagliar quelle parti come farebbe il vetro ftefso.

Virtù. *Le offa di feppia* prefe internamente fono detergenti, aperienti, diffeccanti, atte ad eccitar la orina, a fcacciar la pietra, e la renella. La dofe è da dodici grani fino a
Dofe. un groffo.

Virtù. *La pietra pomice* è detergente, diffeccante, e leggermente aftringente: la fi fa entrare negli oppiati aftringenti, che fi danno al fine delle gonorree per fermarle.

Virtù. Si attribuifcono alle *perle* grandi virtù cordiali, capaci di refiftere al veleno; di rimettere le forze abbattute ec. ma tutte queflo grandi virtù fono affolutamente immaginarie; niente più hanno di virtù, che il corallo, o i gufcj di ova. Infatti hanno elleno le proprietà medefime. Sono effe buone a raddolcire gli acidi dello ftomaco, a ferma-
Dofe. re il corfo di ventre, e l'emorragie. La dofe è dai fei grani fino a mezzo groffo.

Virtù. *La Corallina* preparata è propria ad uccider i vermi, ad abbattere i vapori, a promuover i mefi alle Donne, a fermare il
Dofe. corfo del ventre. La dofe è da fei grani fino a due fcrupoli, ed anche un groffo.

Delle foftanze, che debbonfi lavare prima di polverizzarle, e che fi tritano con l'acqua.

Queflo foftanze fono:

Le madriperle.	Le telline di mare.
Le conchiglie di	Il corallo roffo.
I gufci di ova.	Il fuccino.
Le fcaglie di oftriche.	Il folfo.
Gli occhi di gambero.	Le pietre di carpio.
	Le pietre di afello di mare.

LAvanfi queflo materie per feparare una fpezie di mucilagine, che trovafi alla loro fuperficie; cioè le madriperle, le conchiglie di telline di mare, le fcaglie di oftriche, i gufci di ova, le pietre di carpio, e le pietre di afelli di mare; fi cambia loro l'acqua di tratto in tratto fino a che n'efca chiara; fi fepara, il meglio che fia poffibile, la interna membrana de' gufci di ova. Lavafi il corallo roffo, e gli occhi di gambero, per levarne la polvere, che può effere aderente alla fuperficie. Il fuccino fi lava a fine di toglierne la polvere, le piccole paglie, e le materie carboniccie ch'entro vi fi trovano, e che nuotano fu l'acqua, mentre la maggior parte del fuccino cade al fondo.

Quando quelle materie fono nettate, fi mette fopra un vaglio, fi fanno feccare, fi polverizzano, e poi fi tritano.

Abbiamo precedentemente indicata la maniera di lavare il folfo (1). Spefso fi trita il folfo fenz'averlo lavato; in generale imbianchifce notabilmente nella porfirizzazione; dicefi allora *Fior di zolfo*. Quefla è, di tutte le preparazioni del folfo, quella che merita la preferenza per l'ufo interno, perchè è prodigiofamente divifo.

Havvi anche un'altra maniera di preparar certe foftanze terree, che la natura ci dà in uno ftato di divifione eftrema, cui la porfirizzazione nulla aggiungerebbe. Ma queflo foftanze fono ordinariamente mefchiate con delle materie fabbioniccie, e terree groffe, che duopo è feparare. La operazione, con la quale fi arriva a ciò fare, è il lavamento di quelle foftanze in molta acqua. Le materie in ufo di Medicina, in Farmacia, che fono foggette a queflo operazione, fono il bolo di Armenia, la terra figillata, e creta, alle quali unir fi poffono tutte quelle, che danno la natura in uno ftato di divifion fomigliante.

Le madriperle, le conchiglie di telline di mare, il corallo roffo, i gufci di ova, le fcaglie di oftriche, gli occhi di gambero, le pietre di carpio, e le pietre di afelli di mare, fono tante materie aflorbenti, che hanno tutte le medefime virtù che le perle, delle quali par-

(1) Pag. 41.

parlato abbiam precedentemente: dannosi esse nello stesso modo, e nella medesima dose: nessuna di esse merita di esser preferita alle altre.

Virtù. *Il succino* ferma il flusso di ventre, l'emoragie, la gonorrea; resiste al veleno. La Dose. dose è dai dieci grani fino ad una meaza dramma.

Si fa anche bruciar sul fuoco del succino solamente pestato per riceverne il fumo che modera la violenza del reuma del cervello, e dei catarri.

Virtù. *Il solfo* è buono per l'asma, per le ulcere del petto, e dei polmoni, per la etisia, per resistere alla putrefazione, per la scabbia, per le volatiche, per discutere, e scioglier i tumori: se ne fa uso internamente, ed esterDose. namente. La dose è dai quindeci grani fino a due scrupoli.

Lavamento delle terre, o preparazione delle sostanze terree, che sono divisissime.

Queste sostanze sono,

La creta. Il bolo di Arme-
La terra sigillata, nia.
o terra di Lemnos. L'argilla.

METtesi l'una, o l'altra di queste sostanze in una terrina piena di acqua; la si lascia stemperare sufficientemente; poi si aggiunge una grande quantità di acqua; si agita il liquore, e quando è ben torbido, si lascian deporre un momento le parti più grosse; si passa il liquor torbido, che galleggia di sopra, per un vaglio di seta finissimo; si stende la feccia restata al fondo della terrina in una nuova quantità di acqua; si lascia deporre, e si decanta per lo stesso vaglio il liquore; fino ch'è torbido, si continua così di seguito fino a che si veda, che l'acqua non può più restar torbida, che un momento: allora si getta via come inutile la materia grossa, che trovasi in fondo della terrina: si lascian deporre tutti i liquori; si decantano, e quando la polvere fina è ben deposta, si unisconо tutte le feccie in una sola terrina; si decanta quanto si può tutta l'acqua, che resta nelle feccie; si mette la feccia a gocciolare sopra un feltro, e quando è gocciolata convenientemente, se ne formano dei trocisci per mezzo d'un imbuto di ferro bianco, come precedentemente abbiam detto.

Virtù. *La creta*, che si adopera in Medicina, dev'essere scelta della più bianca, e della più pura; è per ordinario la creta di Sciampagna che s'impiega; è dessa un assai buono assorbente, atto a distruggere le acrimonie dello stomaco. La dose è da sei grani Dose. siano ad uno scrupolo.

La terra sigillata è pochissimo assorbente, a proporzione della terra calcaria, cui contiene; è anche un poco astringente.

Il bolo di Armenia è astringente, dissec- Virtù. cante, buono a fermare il corso di ventre, le dissenterie, gli sputi di sangue. La dose Dose. è da sei grani fino ad uno scrupolo. Applicasi anche il bolo esternamente per arrestar il sangue, per impedire il corso delle flussioni, per fortificare, per risolvere.

Le argille sono di pochissimo uso in Medicina; si possono applicar esteriormente come il bolo di Armenia.

OSSERVAZIONI.

IL bolo di Armenia, e la terra sigillata, di cui gli Antichi servivansi, sono terre argillose, che contengono un poco di terra calcaria; ma la terra sigillata, che trovasi oggidì nel commerzio, contiene all'incirca metà del suo peso di terra calcaria. Questa terra ci veniva una volta da Lemnos ridotta in piccoli pani orbicolari, su un lato dei quali vi era l'impronto di un sigillo rappresentante la figura di Diana. Ma oggidì si compongono in varj luoghi di Europa delle terre della stessa natura, alle quali si dà egualmente il nome di terra sigillata; il che fa, che in commerzio trovisi della terra sigillata di più colori. Ve ne ha di biauchissima, di gialla fulva, di color di carne, ec.

Il bolo ci veniva un tempo dall'Armenia, ma al presente si ha da Blois; non cede in niente, per le qualità, a quello che ci veniva dall'Armenia. E' un'argilla rossa, assaissimo ferrigna, e che men di terra calcaria contiene, che la terra sigillata.

Nel lavar queste terre si ha l'oggetto di separarne i sali, e le altre grosse materie, che sono ad esse straniere. Alcuni le impiegano quali sono senza dar loro veruna preparazione; altri si contentano di tritarle sul porfido senz'averle lavate: ma questi due metodi sono del pari biasimevoli.

Preparazione del Litargirio.

SI mette la quantità, che si vuole di litargirio in un mortajo di ferro con un poco di acqua; si tritano insieme per in circa un quar-

quarto di ora, poi si mette una maggior quantità di acqua nel mortajo, e si dimena, affinchè il litargirio, ch'è diviso, possa sostenersi nell'acqua. Quando le parti grosse sonosi precipitate, si decanta l'acqua torbida; si trita di nuovo; si stende in una nuova quantità di acqua la materia tritata, e si continua così di seguito fino a che tutto il litargirio sia bastevolmente diviso. Per separarlo dall'acqua si fa in quel modo che abbiam detto per la preparazion delle terre. Si chiude il litargirio così preparato, e seccato in una cassetta, per valersene nel bisogno. Questa preparazione si fa per avere il litargirio meglio diviso, e perchè più presto discioglier si possa negli ogli, e nei grassi, quando si fanno gli unguenti, e gli empiastri; ma ella è assai inutile: basta ridurre il litargirio in polvere fina, e passarlo per uno staccio di seta finissimo. Il litargirio assai presto discioglies, senza che sia necessario dividerlo nel modo testè accennato.

Preparazione della Ceruſa.

LE antiche Farmacopee prescrivono di preparar la ceruſa nel modo stesso che il litargirio, cioè col lavarla, il che non solo è inutile, ma è anche valevole a cambiar la natura della ceruſa. La ceruſa contiene una piccola quantità di sal di Saturno, che discioglies nell'acqua nel lavamento, e che perdesi nel separarnelo: però è infinitamente meglio per l'uso della Farmacia il ridurlo in polvere nella seguente maniera.

Si prende un pane di bianco di ceruſa; si frega leggermente sopra uno staccio di crini, che si è messo sopra un foglio di carta. Pel fregamento la ceruſa si riduce in polvere, che passa per lo staccio; si continua così fino a che se ne abbia sufficientemente. La ceruſa si può polverizzare in un mortajo come le altre sostanze; ma allora non è possibile farla passare per uno staccio finissimo, perchè si attacca su lo staccio, ne ottura i passaggi, si aggomitola, e si riduce in piccole palle, il che è causa, che non si possono separar le porzioni, che sono sfuggite alla polverizzazione.

Etiope marziale, o zafferano di Marte di Lemery.

SI mette in un vaso di vetro la quantità, che si vuole di limatura di ferro non arruginita; vi si versa sopra dell'acqua fino a che la superficie ne sia coperta d'incirca cinque, o sei dita. Si agita l'acqua, e la limatura più volte al giorno con una spatola di legno, o di ferro; si continua questa operazione per cinque, o sei mesi, o fino a che la limatura si sia ridotta in gran parte in una polvere nera, la quale sospesa resta qualche momento nell'acqua dopo che la si è agitata. Allora decantasi il liquore finchè è torbido, a fine di separar la polvere fina dalla limatura; si lascia depor la polvere; si decanta l'acqua, che gettasi via come inutile; si fa seccar presto la polvere in dei vasi chiusi, perchè non si arrugginisca. Questo è quel che nomasi marziale, a cagione del suo colore, che dev'esser nerissimo.

OSSERVAZIONI.

L'Oggetto propostosi nel fare questa operazione è di divider il ferro il più che sia possibile, e di conservargli tutto il suo flogistico. Si è fatto uso in questi ultimi tempi della macchina dell'Angelot per abbreviare questa divisione del ferro. Questa macchina è composta di due mole di ferro, collocate una sopra l'altra in un tinazzo pieno di acqua. La mola superiore gira orizzontalmente su la mola inferiore ch'è fissa, e trita la limatura di ferro, che si trova tra le due.

E' certo, che col mezzo di questa machina considerabilmente si accelera la divisione del ferro, ma dacchè si può col primo modo provvedersi sufficientemente di etiope marziale, non è di necessità il fare la spesa di questa machina, la quale non può, per così dire, servir che per questa operazione. Un terzo mezzo, col quale si arriva a fare una quantità grande di etiope senza molto incommodo, e senza spesa, ma ch'è lungo, consiste nel mettere molta limatura di ferro in una terrina di pietra; la si cuopre di acqua d'incirca un pollice, o due; si mette la terrina in un luogo umido, lontana dalla polvere, si rimette dell'acqua nella terrina, a misura ch'ella svapora; non si muove punto la materia; si continua questa operazione per incirca un anno. Al termine di tal tempo si lascia seccar la limatura nella terrina senza muoverla. Quando si presume, che non vi sia più umidità, si leva la superficie, ch'è arrugginita, la si mette a parte, e si trova sotto quella porzione la limatura secca, ch'è perfettamente nera. La si polverizza, e la si chiude in una bottiglia ben otturata.

Il ferro, che non si può arrugginire che per l'azione combinata dell'aria, e dell'acqua, non

non si arrugginisce che nella sua superficie in questa ultima operazione, perchè la superficie ha un contatto immediato con l'aria: l'interno della massa, nel quale l'aria non penetra, non si arrugginisce punto. Questo ferro nondimeno si divide perfettamente bene senz'alcuna agitazione, e si converte tutto in polvere negrissima, che interamente si attrae dalla calamita, e negli acidi affatto dissolvesi. Son queste le qualità, che nella preparazione del ferro ricercansi.

Si crede, che la maggior parte delle preparazioni del ferro, che non hanno queste proprietà, siano assolutamente senza virtù. tali sono, per esempio, il zafferano di Marte, preparato alla rugiada, e quello ch'è stato precipitato dal vetriuolo di Marte per l'alcali fisso, e che si è lasciato seccare all'aria aperta ec. Un tempo si dava a queste preparazioni del ferro una virtù tonica, atta a levar le ostruzioni, ec. Ma oggi vi sono quei che sostengono, queste preparazioni non esser che pure terre, che veri cadaveri, che corpi senz'anima. Sono queste le loro espressioni.

Il Sig. Rouelle, cui siam debitori di questo sistema, non sa egli, che di tutti i metalli soggetti a perdere il loro flogistico, il ferro è quello, che più facilmente lo riprende? Le persone, che fanno uso delle preparazioni del ferro privato di tutto il suo flogistico, si scaricano di escrementi nerissimi, il che non può venire sennonse da quello, che riassume nelle prime vie. Se questi fatti attestati da tutt'i Medici, che fanno dei zafferani di Marte, al Sig. Rouelle non bastano, può assicurarsi di questa proprietà del ferro col far digerire in dell'oglio di oliva, per una, o due ore, un poco di una delle preparazioni di ferro privato del suo flogistico, poi separare, coll'imbevimento in carta grigia, tutto l'oglio, che involge quella preparazione di ferro; si accorgerà, che quel ferro avrà ripreso del flogistico, poichè sarà attratto dalla calamita, e negli acidi interamente discioglierassi.

La stessa cosa succede alle preparazioni prese internamente; il ferro nelle prime vie si ravviva, e produce poi tutti i buoni effetti di un ferro divisissimo, e provisto di tutto il suo flogistico.

Zafferano di Marte preparato alla rugiada.

Si mette la quantità, che si vuole di limatura di ferro in un vaso largo, e piatto; si espone all'aria in tempo, che cade molta rugiada; la si move di tratto in tratto, e spezialmente quando la superficie è ben arrugginita. Quando si è aggomitolata in troppo grosse masse, la si polverizza, la si espone di nuovo all'aria umida, e si continua così di seguito fino a che sia sufficientemente arrugginita. Allora la si polverizza leggermente per separar collo staccio la polvere fina dalla porzione di limatura, che non ha contratto la ruggine, la si tira poi sul porfido per meglio dividere il zafferano di Marte. Contiene sempre una certa quantità di ferro, che non ha interamente perduto il suo flogistico; e così può esser attratto dalla calamita, ma solo in parte. Non è questa spezie di zafferano di Marte quella, che ho impiegata per provare l'errore del Sig. Rouelle: è quello ch'è stato precipitato dal vetriuolo di Marte per l'alcali fisso, e seccato all'aria aperta, aveva un color rosso di tabacco di Spagna, e non poteva in verun modo esser attratto dalla calamita.

L'etiope marziale, la limatura di ferro, e i zafferani di Marte preparati alla rugiada hanno presso a poco le stesse virtù. Le differenze che notansi tra queste preparazioni, nascono tanto dalle circostanze, e dallo stato del malato, quanto da ogni altra cosa. Checchè ne sia, il ferro è tenuto per tonico il più efficace; aumenta la circolazione del sangue; è astringente, ed aperitivo; provoca i mesi alle Femmine, ed ha inoltre la singolar proprietà di moderar quell'evacuazioni, quando sono troppo abbondanti; La dose di queste preparazioni di ferro, delle quali parliamo, è da un grano fino ad uno scrupolo. Il ferro, o le sue preparazioni, preso in piccola dose, e continuato per lungo tempo, produce sempre dei migliori effetti di quando è dato in una maniera contraria.

Virtù.

Dose.

Vetro di Antimonio preparato con la cera, Vetro di Antimonio incerato.

Prendonsi quattr'oncie di vetro di antimonio ridotto in polvere impalpabile sul porfido; mettonsi in un cucchiajo di ferro con una mezza oncia di cera gialla liquefatta, a fine di ben imbeverlo; si fa scaldar

que-

queſto miſcuglio ad un calor moderato, ma capace però di far evaporare tutta la cera; ſi agita ſenza interruzione ſino a che la materia non fuma più: reſta infine una polvere nera carboniccia, ch'è quella che dicesi *Vetro di Antimonio incerato*.

Le proporzioni di cera a quella di vetro di antimonio ſono in rigore aſſai indifferenti da oſſervarſi. Contuttociò, ſe ſe ne metteſſe una troppo grande quantità, ſarebbe gettata. Quel che reſta dopo la operazione della cera è la ſoſtanza carboniccia, che involge le particelle del vetro di antimonio, e fa in qualche modo l'uffizio di una vernice; il che ſcema notabilmente l'effetto emetico di quella ſoſtanza. Queſto rimedio è in uſo nelle diſſenterie in doſe di un mezzo grano ſino a quattro, ed anche a ſei; ma uſar deveſi con molta prudenza, perchè, quantunque gli effetti che produce, veder ſi facciano ordinariamente nelle parti deretane, eccita ſpeſſo dei vomiti, come il vetro di antimonio puro.

Virtù. Doſe.

Preparazione della Scammonea.

HAnno creduto gli Antichi, che la virtù purgativa della Scammonea foſſe troppo forte, e che aveſſe biſogno di eſſer corretta, perciò a quella gomma reſina han fatto ſoffrire molte preparazioni colla idea di raddolcirla. Ma Lemery (1) oſſerva, e con ragione, che quelle non ſervono che ad alterarla inutilmente. Raccomanda di ſceglier come migliore quella; che ci viene d'Aleppo, e di ridurla in polvere ſenza neſſuna preparazione. Io ſoltanto aggiungerei, che, avendo la ſcammonea un odor diſpiacevole, tendente all'agro, conviene, dopo ch'è polverizzata, eſporla all'aria in un luogo caldo per un certo tempo, ad oggetto di farle perdere il ſuo odore almeno in gran parte.

Perchè a molti piacciono le preparazioni antiche, riferirò quelle, che ſono talvolta in uſo.

1. Metteſi della ſcammonea ridotta in polvere in una pera di cotogno, che in gran parte ſiaſi internamente vuotata; la ſi fa cuocer poi nelle ceneri calde, ſe ne ſepara la ſcammonea, la ſi fa ſeccare, la ſi polverizza, e la ſi chiude in una bottiglia.

2. Meſcolanſi inſieme due parti di Scammonea polverizzata con una parte di ſucco di cotogno, ſi fa evaporar tutta la umidità a un fuoco dolciſſimo; agitando il miſcuglio ſenza interruzione. Quando la maſſa è ſufficientemente diſſeccata, la ſi polverizza, e ſi chiude in una bottiglia. Sonoſi dette queſte due preparazioni *Diacridium cydoniatum*, o *diagridio cotognato*.

3. Si fa infondere quattro groſſi di regolizia in ott'oncie di acqua calda; ſi meſchia queſta infuſione con quattr'oncie di ſcammonea ridotta in polvere; ſi fa diſſeccar queſto miſcuglio come il precedente, e ſi polverizza la maſſa, ch'è quella che nomaſi *diacridium glycyrriſatum*, o *diagridio con regolizia*. Queſte due ultime preparazioni s'inumidiſcono facilmente all'aria, a cagione degli eſtratti, che contengono.

4. Si eſpone la ſcammonea polverizzata ſu d'un foglio di carta grigia, ed al diſſopra del ſolfo infiammato, per far che ne riceva il vapore, e ſi continua queſta operazione per incirca un quarto d'ora, avendo l'attenzione di muover la ſcammonea con una ſpatola di avorio. Chiamaſi queſta ultima preparazione *diacridium ſulphuratum*, o *diagridio ſolforato*.

La ſcammonea è un buoniſſimo purgante; evacua gli umori biliofi, acri, fierofi, melancolici; conviene nella idropiſia. La doſe è da quattro grani ſino a un mezzo groſſo. Queſto purgante non deve mai darſi nelle malattie infiammatorie per la ſua troppo grande forza. Virtù. Doſe.

Delle Polpe.

DIceſi polpa la ſoſtanza tenera, e carnoſa dei vegetabili, che ridur ſi può in una ſpezie di paſta mole, di conſiſtenza all'incirca di una pappa; tal è la carne di tutti i frutti teneri, e quella delle radici ec. Accenneremo ora intorno al modo di ottener le polpe, alcune maniere di procedere, che potran ſervire per tutte le coſe della ſteſſa ſpezie.

La maggior parte delle ſoſtanze, dalle quali ſi traggon le polpe, vogliono prima eſſer cotte, ſpezialmente quelle, che ſono o troppo legnoſe, o troppo ſugoſe; ſi fanno cuocer nell'acqua, come quaſi tutte le piante, e le radici, per ammorzarle, perchè diano una polpa più dolce, e più dilicata. Ma vedremo all'articolo de' cataplaſmi gl'inconvenienti, che hanno origine da queſto metodo. Noi non parliamo di queſte ſpezie di polpe, ſennon perchè vi ſono dei caſi, nei

(1) Nella ſua Farmacopea, pag. 122.

nei quali conviene far bollire i vegetabili nell' acqua, per levarne una parte delle materie da eſtraerſi, o ſaline, che ſarebbero troppo acri.

Si ſan cuocere le ſoſtanze ſugoſe, perchè nella cozione il ſugo ſi combini con la parte mucilaginoſa, e ſe ne trovi una maggior quantità, che faccia parte della polpa. Queſto è quel che accade, ſpezialmente quando ſi fan cuocere quelle ſoſtanze nelle ceneri calde, invece di farle cuocer nell'acqua: devonſi anche cuocere nelle ceneri tutte le materie, che naturalmente contengono molto ſucco, per impedire, che non ſi ſecchino troppo, e non ſi abbrucino. Si può non pertanto eſtrar la polpa di un gran numero di vegetabili ſenza farli prima cuocere.

Metodo di eſtrar le Polpe colla cozione nell' acqua, prendendo per eſempio la Polpa di prugne ſecche.

SI prende la quantità, che ſi vuole di prugne ſecche; ſi fanno cuocere in una ſufficiente quantità di acqua, avendo però attenzione, che reſti un poco di liquore quando ſon cotte. Si mettono in un conveniente vaſo; ſi ſchiacciano con una ſpatola di legno; mettonſi poi ſu di uno ſtaccio di crini. Si preme la carne di quelle prugne ſullo ſtaccio con una ſpatola di legno ſufficientemente largo per isforzare la polpa a paſſare attraverſo; ſi aggiugne un poco della decozione delle prugne, ſe la polpa ſi ſcorge eſſere troppo denſa, e ſi ſeparano i nocciuoli a miſura, che ſi preſentano; ſi continua così ſeguentemente ſino a che ſi abbia fatto paſſar tutta la polpa di là dallo ſtaccio. Reſtano in fine ſu lo ſtaccio i nocciuoli, e le pelli del frutto, che ſi rigettano come inutili. Si ripaſſa la polpa, nello ſteſſo modo, attraverſo di un ſecondo ſtaccio di crini un poco più ſtretto del primo, perchè la polpa ſia più fina. Quando è un poco troppo liquida, la ſi fa ſeccare in bagnomaria, ſino a che abbia preſſo a poco la conſiſtenza di un oppiato molle.

Preparaſi nella ſteſſa guiſa la polpa di tutte le frutta verdi, e quella di tutte le piante ſecche, o verdi, che ſono legnoſe, e di tutte le radici, che ſi è obbligato a far cuocere nell'acqua; con queſta ſola differenza, che biſogna peſtarle in un mortajo di marmo con un peſtello di legno, dopo che ſono cotte, perchè la loro polpa poſſa più agevolmente paſſare per lo ſtaccio.

Metodo di eſtrar le Polpe per cuocitura ſenza acqua, prendendo per eſempio quella dalle Cipolle di Gigli.

PRendonſi le cipolle di gigli; ſi ſeppelliſcono nella cenere roſſa; ſi ricuoprono con pochi carboni ardenti; ſi laſciano per una mezz'ora in circa, o ſino a che ſiano ſufficientemente cotte. Allora ſi levano via dal fuoco, ſi ſepara la cenere, e le prime ſoglie ſecche, che ſono bruciate; ſi peſtano le cipolle in un mortajo di marmo, e ſe n' eſtrae la polpa nel modo precedentemente detto.

Si prepara all'iſteſſo modo la polpa delle altre cipolle, quella delle pera, dei pomi, delle rape, e delle altre groſſe radici, che ſono ſugoſiſſime. Si può anche, ſe ſi vuole, far cuocere queſte ſoſtanze nel forno di un paſticciere, invece di farle cuocere in ceneri calde; l'uno, o l'altro metodo non merita veruna preferenza.

Per eſtrar la polpa dalle piante verdi dai frutti recenti, e dalle recenti radici, baſta peſtarle in un mortajo di marmo con un peſtello di legno, e pel reſto della operazione ſi procede come abbiam detto per le altre polpe. Queſta ultima maniera viene uſata per preparar le conſerve; ma quando ſaremo a quell'articolo, ſaremo vedere gl'inconvenienti, ai quali ſono eſpoſte le conſerve fatte con queſto metodo.

Polpa di Caſſia, o Caſſia mondata.

SI ſpaccano i baſtoni di caſſia, battendo leggermente ſu d'una delle giunture con un piccolo maglio di legno; ſeparanſi in tal modo in due metà del cilindro. Si raſchia il loro interno con una ſpatola di ferro per iſtaccarne i tramezzi, e farli uſcir fuori con la polpa, ed i nocciuoli; in queſto ſtato ſi chiama caſſia in nocciuoli, ed è ſpeſſo ordinata ſotto queſto nome nelle formole magiſtrali. Se ne eſtrae la polpa, premendola con una ſpatola di legno ſopra uno ſtaccio di crini, come abbiam detto per le altre polpe; ed allora chiamaſi *caſſia mondata*, o *Polpa di caſſia*. Da quattr' oncie di caſſia ſi traggono due oncie di caſſia in nocciuoli, le quali danno un' oncia di polpa.

La polpa di caſſia è un rimedio magiſtrale; non ſe ne deve preparare, ſennon a miſura ch'è ordinata, perchè non può conſervarſi che un giorno al più in Eſtate, e due, o tre in Inverno.

Virtù. Dose. Presa internamente è purgante in dose di un' oncia, o di un' oncia, e mezza; ella è lassativa presa in dose di uno, o due grossi la sera nel coricarsi. La cassia mondata eccita per ordinario delle flattuosità, e delle coliche ventose, che sono considerabili, specialmente per certi temperamenti.

Ho avuto occasion di osservare, che questa proprietà le viene dalla grande quantità di aria, che contiene, e che nelle prime vie si sviluppa. La cassia, come abbiam già detto all' articolo della falsificazione (1), contiene un succo zuccheroso, dispostissimo a fermentare; ci vien ella da lontanissimi paesi; e, per così dire, quasi sempre in uno stato di fermentazione: è difficile in questi paesi di averla altrimenti. Il parenchima polposo della cassia non è meno disposto a fermentare. Si sa, che i corpi, che fermentano, contengono una grandissima quantità di aria, ch'è come nascosta in ciascuna particella del corpo fermentante. La cassia mondata forma dunque un medicamento pieno di aria, che deve disimpegnarsi, ed effettivamente si disimpegna nello stomaco. Questa cattiva qualità della cassia par, che risieda particolarmente nel parenchima, ch'è una sostanza terrea senza virtù, e ch'è una piccolissima parte della cassia mondata.

Il succo zuccheroso, al contrario, forma un buonissimo medicamento, il quale, quando è separato dalla sua feccia, non ha quasi nessuno degl' inconvenienti, dei quali parliamo. All' articolo degli estratti diremo il modo di fare questa preparazione di cassia, la quale per tutt' i riguardi merita di esser preferita a tutte le altre.

Polpa di Tamarindi.

Si prende la quantità, che si vuole di tamarindi; si mettono in un vaso di terra invernicciato, o in un vaso di argento; si bagnano con un po' di acqua calda; si lasciano macerare su le ceneri calde per in circa un' ora, o finchè siano sufficientemente ammolliti. Allora se ne estrae la polpa, come abbiam precedentemente detto, e la si fa seccare come le altre, s' è duopo.

I tamarindi, come abbiam fatto notare, contengono una grandissima quantità di sale essenziale, il quale impedisce, che la sostanza polposa non fermenti come quella della cassia. Perciò la polpa di tamarindi lungo tempo conservasi senza guastarsi, ella solamente seccasi, ed in questo stato è piena di una gran quantità di piccoli cristalli di sale essenziale.

Credesi comunemente, che l'acido dei tamarindi abbia la proprietà di scomporre il sal del Sig. di *Seignette*, ed il sal vegetabile; il che è una cosa da osservare nella pratica di Medicina. Egli è certo, che quando si fanno entrare quelle sostanze insieme nelle pozioni purgative, vi si forma un deposito salino polveroso; il che ha fatto dire ch'era il fiore di tartaro di quei sali, che l'acido dei tamarindi fa precipitare. Ma questo deposito altra cosa non è, che il sale medesimo dei tamarindi, il quale, come poco solubile nell' acqua, è precipitato da quei sali vegetabili, che lo sono infinitamente più di esso; niente esso contiene del fior di tartaro, ch' entra nella composizion di quei sali: lo che ho io riconosciuto dalla sperienza.

La polpa dei tamarindi ha le stesse virtù, che i tamarindi in sostanza; è dessa un purgante minorativo; rinfresca, e dissecca. La dose è dai due grossi fino a un' oncia. Virtù. Dose.

Dei sughi.

Quel che qui noi intendiamo per sughi, sono dei liquori, che i vegetabili traggono dalla terra, e che gli animali attraggono dai vegetabili, dei quali si nutrono. Quei liquori sono elaborati negli organi dei vegetabili, e degli animali, e servono all' accrescimento degli uni, e degli altri. Queste sostanze sono compostissime; contengono nel tempo stesso dei sali, degli ogli, degli estratti, o saponi naturali, delle gomme, delle resine, ec.

Si può nondimeno, relativamente alle loro più generali proprietà, ridurle a tre principali classi; sia che siano estratti per incisione, o senza incisione, per espressione, o senza espressione: cioè,

1. I sughi acquosi, vale a dire quelli, nei quali il principio acquoso è il dominante.

2. I sughi oleosi, gli ogli altresì, ed i grassi degli animali; i balsami naturali, le resine pure, che non sono che dei balsami condensati.

3. In fine i sughi laticinosi, che sono tante emulsioni naturali: questi ultimi contengono nel tempo stesso della gomma, e della resina: son questi, che ci danno le gomme resine.

Danno

(1) Pag. 9.

Danno gli animali degli altri liquori, che potrebbonsi mettere nella classe dei sughi, come il sangue ec. ma perchè questi liquori non sono quasi di verun uso in Farmacia, riserbo quel, che ho a dirne per un' altra Opera.

Dei Sughi acquosi dei Vegetabili.

Maniera di separar questi sughi.

I Sughi acquosi si estraggono per mezzo delle incisioni, che si fanno ai vegetabili, ed altresì per mezzo della spressione dopo averli pestati. Quei che si traggono dai vegetabili dei nostri climi, sono i soli, dei quali parleremo in questo articolo.

La maggior parte di questi sughi sono officinali, e debbon trovarsi pronti, e preparati presso gli Speziali. Quei che non possono conservarsi un certo tempo senza guastarsi, sono magistrali; non si deve prepararli, sennon quando sono ordinati.

I sughi acquosi sono tratti dalle piante intere, o solamente dalle parti delle piante; alcuni sono mucilaginosi, altri sono acquosissimi, altri in fine sono acidi. La maniera di ottenerli è generale per tutti; ma riguardo a questi differenti stati, differenti manipulazioni abbisognano per averli perfettamente chiari, e per conservarli con tutte le lor proprietà. Noi daremo la maniera di prepararli, dopo aver esposto tutto quel, che può dirsi di più generale, e di più essenziale in questa materia.

Quando dunque si vuol estrar il sugo da una pianta, la si prende tosto ch' è raccolta, la si netta dall' erbe, che sono ad essa straniere, la si lava, se sporcata sia da terra, o da polvere; la si lascia sgocciolare, la si taglia in grossi pezzi, la si pesta in un mortajo di marmo con un pestello di legno finchè sia sufficientemente schiacciata; la si serra poi in un sacco di tela, e la si preme per mezzo di un torchio, il sugo, non essendo compressibile, a poco a poco si scappa, e seco porta una porzione di parenchima il più tenero della pianta, che lo intorbida, e gli comunica il colore, ch' è particolare di quella pianta.

Tutte le piante, e le parti delle piante (1) non danno il loro sugo con la stessa facilità, nè nella stessa quantità. Le piante legnose, essendo poco sugose, non ne danno che pochissimo, o niente affatto; come la cutrafia, la salvia, il timo, la piccola centaurea, e molte altre. Certi legni, certe radici, e certe cortecce non ne danno niente, in qualunque stato di maturità, che si prendano; bisogna aggiunger un poco di acqua nel pestare queste materie vegetabili, quando si vuol estrarne il sugo per spressione.

Vi sono delle piante sugosissime (2), come la borragine, la bugloisa, le cicorie, ec. le quali nondimeno non danno i loro sughi, sennonsè con grandissima difficoltà, perchè quei, ch' esse danno, essendo viscosissimi, e in sommo grado mucilaginosi, crepano i pannilini, quando si spremono, piuttosto che passar per essi; bisogna per necessità aggiungere un poco di acqua a quelle piante nel pestarle, a fine di sciogliere la lor mucilagine, ed anche lasciarle macerar alcune ore prima di spremerle. Ma queste piante nella lor gioventù sono assai meno mucilaginose, danno con facilità i loro sughi, senza che si debba aggiunger acqua nel pestarle. Le piante aromatiche, che danno dei somiglianti sughi mucilaginosi, debbon esser trattate alla stessa guisa, con questa differenza, che bisogna metterle sotto il torchio immediatamente dopo essere state pestate: non si deve mai lasciarle macerare per alcuni giorni, come mal a proposito ha detto uno Speziale nel suo Corso particolare di Farmacia. Pretendo, che con tal mezzo si ottenga una maggior quantità di sugo, più carico di principj, e più efficace; il che è falso. La principal virtù dei sughi delle piante aromatiche risiede nei loro principj volatili, le mucilagini, che contengono, entrano in fermentazione, mentre che si fan macerar quelle piante pestate; quel moto intestino cagiona del calore, e fa dissipare, da oggi a dimani, quasi tutt' i principj volatili, ed aromatici. Se i partigiani di quella opinione fanno macerar quelle piante colla idea di ottenerne una maggior quantità di parti estrattive, è anche questo un errore, perchè le parti estrattive nelle piante verdi sono in uno stato di liquidità sufficiente per essere stemperate sul fatto dall' acqua, che nel pestarle si aggiunge, come quelle delle piante meno sugose; però io ho costantemente osservato, che i sughi, che io otteneva dalle piante aromatiche, che aveva spresse immediatamente dopo averle pestate, contenevano tanto di principj estrattivi, quanto quelli di quelle

(1) Silvio, pag. 237.

(2) Silvio, pag. 247.

ſteſſe piante, che aveva macerato; avevano di più tutto l'odore, ed il ſapore aromatici di quelle medeſime piante, cui non hanno quelle, che ſono macerate, od almeno non lo hanno, che debolissimamente.

Non è così delle piante non odoroſe, che nulla han di volatile, ſi può laſciarle macerar da oggi a dimani, dopo averle peſtate con dell'acqua; danno eſſe allora più agevolmente i loro ſughi, ed in maggior quantità.

Il metodo per eſtrar il ſugo delle radici viſcoſe è lo ſteſſo, che quello per le piante mucilaginoſe; con queſto divario, che ſi è talvolta coſtretto a raſchiarle, a motivo della loro viſcoſità; queſto deve farſi, per eſempio, per le radici di enula campana, e di conſolida: queſte radici ſono mucilaginoſe all'eſtremo, ſcappano ſotto il peſtello, e ſono lunghiſſime a peſtare.

Havvi un gran numero di altri vegetabili, che danno dei ſughi ſufficientemente acquoſi, ſenza che ſi abbia da aggiunger acqua nel peſtarli: tali ſono il cerfoglio, la lattuca, la portulacca, l'acetoſa, il creſcione, la coclearia, la beccabunga, la ortica, le differenti ſemprevive, la maggior parte dei frutti, come i meloni, i cocomeri ſelvatici, i cedri, gli aranci, le ciriege, le uve ſpine, e una infinità di altre.

Quando ſi vuol eſtrar il ſugo dei frutti, ſi levan prima le ſcorze di quelli, che ne hanno di troppo groſſe, come quelle de' cedri, de' melloni, degli aranci, ec. Si levano i rancimoli alle uve ſpine.

Levanſi i nocciuoli, e ſi laſcian le pelli alle ciriegie, alle prune, alle peſche, ai bricocoli, ec. per molte ragioni.

1. E' in quella parte dei frutti, che riſiede il loro maggior odore; lo ſpirito rettore, ch'eſſo contiene, ſi meſchia con i ſughi, e ſerve ad aromatizzarli; il che non potrebbe farſi dopo che ſono eſtratti, perchè non ſi può ottener niente di oglio eſſenziale con la diſtillazione, come ſi fa con le ſcorze di cedri, di aranci, ec. 2. Le pelli di queſti frutti ſono ſottiliſſime, e non poſſon fare verun oſtacolo alla eſtrazione dei loro ſughi; ma non è lo ſteſſo dei cedri, degli aranci, dei bergamotti, ec. Le corteccie eſterne di queſti frutti abbondano talmente di oglio eſſenziale, che ſe ſi ſchiacciaſſero con i frutti, i ſughi, che ne veniſſero, ſarebbero troppo carichi, ed inſopportabili. Allorchè dunque i frutti molli ſono così diſpoſti, ſi ſchiacciano tra le mani, ſi laſciano macerare in un luogo freſco per un giorno, o due, ſe ſono frutti acidi; e ſolo qualche ora ſe ſono frutti dolci, come le peſche, i bricocoli, per la diſpoſizione, che hanno a corromperſi. Si mettono poi ſotto il torchio, dopo averli meſcolati con della paglia minuzzata, e ben lavata; per tal mezzo il parenchima mucilaginoſo trovaſi meſchiato con una materia ſecca, e non ſi oppone alla eſtrazione del ſugo. Le frutta dure, come i pomi, i peri, i cotogni, voglion eſſer raſchiati, come le radici; mercè di queſta grande diviſione danno più ſugo, che quando ſi peſtano.

Quando ſi eſtraggono i ſughi dai frutti col penſiero di conſervarli, conviene prenderli un poco prima della lor perfetta maturità, perchè i ſughi, che danno, ſono un poco meno mucilaginoſi, e men diſpoſti a fermentare, o a corromperſi, di quelli dei frutti perfettamente maturi. E' anche bene ſeparar i ſemi, od acini di quelli che ne hanno, perchè abbondano in mucilagine, la quale in parte ſi ſcioglie nei loro ſughi, ſi oppone alla loro depurazione, e ſi accelera il loro difetto, facendogli fermentare più preſto.

Ecco in generale con qual modo aver ſi poſſono i ſughi acquoſi dei vegetabili, ma non ſono nè chiari, nè traſparenti; ſono meſcolati di fecole, o *feccie*; hanno tutti biſogno di eſſere depurati, o chiariti, perchè ſe ne poſſa far uſo in Medicina; e fa anche duopo, che il metodo nel depurarli tenuto, non poſſa alterar punto le lor proprietà.

Si può ridurre a due mezzi generali i differenti metodi, con i quali ciò faſſi. Il primo conſiſte nel far coagulare le materie mucilaginoſe, che ſono ad eſſi ſtraniere, per mezzo di confacenti intermedj. Il ſecondo conſiſte nel laſciar deporre i ſughi, che da sè poſſono divenir chiari, mercè della quiete, e ſenza intermedj.

Chiarificazione di ſughi acquoſi per intermedio.

GL'intermedj, che ſervono a render chiari i ſughi, ſono il fuoco, l'albume di ova, lo ſpirito di vino, e tutti gli acidi; adoperaſi l'uno, o l'altro di queſti mezzi ſecondo l'uſo, al quale il ſugo deſtinaſi. Tutti i ſughi delle piante, che nulla contengono di volatile, come ſon quei di borragine, di bugloſſa, di cicoria, di ortica, di parietaria, ec. poſſono divenir chiari ſul fuoco con degli albumi di ova, ed all'aria aperta.

Prendonſi per ciò due albumi di ova per ogni

ogni pinta di ſugo, che ſi vuole chiarire; ſi battono con un mazzo di ramicelli di vinco nel ſugo, che ſi mette a poco a poco ſino a che ſiano ben meſcolati; ſi fa, che il tutto bolla un poco; o ſino a che il ſugo divenga perfettamente chiaro; gli albumi di ova nel cuocere, raccolgono, ed inviluppano il parenchima della pianta, ch' era diſperſo nel ſugo, e lo fan venire alla ſuperficie in forma di ſchiuma bianca, o verde: allora ſi filtra il ſugo per un pezzo di panno, o di carta bigia. Silvio (1) ricorda, che un tempo ſi faceva uſo di molti feltri poſti gli uni ſopra gli altri, nei quali ſi facevano paſſare ſucceſſivamente i ſughi, od altri liquori: che ſi voleva filtrare: ma queſte manipolazioni non ſono più in uſo.

I ſughi delle piante aromatiche, come quelle di ſalvia, di meliſſa, di majorana, e quelli eziandio delle piante antiſcorbutiche, e generalmente quei di tutte le piante, che hanno dell'odore, come il cerfoglio, ec. devono eſſer fatti divenir chiari in vaſi chiuſi per conſervar ad eſſi i loro principj aromatici, e volatili, nei quali riſiede tutta la loro virtù. Queſti ultimi ſughi ſono magiſtrali; i Medici gli ordinano ſoventemente; e nella incertezza, in cui ſono, che gli Speziali non ſi chiariſcano come i precedenti, per ordinario raccomandano di non depurarli; e ſono allora diſguſtoſiſſimi a prendere. Ma col metodo, che accennerò, ſi diſimbarrazzano da tutto ciò, che danno di diſguſtoſo, ſenza far loro perdere punto dei loro principj volatili: prendiamo per eſempio lo ſchiarimento del ſugo di cerfoglio.

Schiarimento dei ſughi acquoſi, che contengono alcuni principj volatili.

SI riempiono in circa i tre quarti di una boccia di vetro ſottile di ſugo di cerfoglio recentiſſimamente eſtratto; ſi ottura l' apertura con della pergamena bagnata, che aſſoggettaſi con del filo; ſi ſcalda la boccia, immergendola nell' acqua quaſi bollente; la ſi ritira di tempo in tempo per iſcaldarla a gradi; a miſura, che il liquore riſcaldaſi, il parenchima mucilaginoſo ſi coagula, e reſta in grumi nel ſugo; quando è ben ſeparato, ſi fa raffreddare la boccia, e ciò che contiene, immergendolo a gradi in acqua fredda; quando il ſugo è intieramente raffreddato, ſi filtra attraverſo la carta bigia; prontamente paſſa, quando la parte mucilaginoſa è baſtevolmente coagulata dal calore. E' ben coſa eſſenziale non filtrar quei ſughi, ſennon quando ſono affatto raffreddati; poichè il calore, che hanno immediatamente dopo la loro deputazione, è forte abbaſtanza per far, che ſi diſſipi una gran parte dei loro principj volatili. Quelli ſughi così ſchiariti conſervano il guſto, e l'odore delle piante, e ſono infinitamente più efficaci, che quando ſi ſchiariſcono ſecondo l' antica uſanza, come fanno tuttavia la maggior parte di quelli, che ſenza cognizione ſi mettono a preparare le droghe di Farmacia. All' articolo dei graſſi colorati eſamineremo la natura della materia, che ſi ſepara in forma di ſchiuma in tempo dello ſchiarimento dei ſughi delle piante; vedremo, che la maggior parte contengono un principio reſinoſo, ch' è alttesì abbondantiſſimo in molte piante ſenza odore.

Sino ad ora non abbiam meſſo in opera che due intermedj per iſchiarire i ſughi acquoſi dei vegetabili, cioè il calore, e gli albumi di ova: vi ſono dei caſi, e quando il Medico lo ricerca, nei quali s' impiega in concorrenza con eſſi il cremor di tartaro, i ſughi acidi vegetabili, ed anche gli acidi minerali: tutte queſte ſoſtanze acide accelerano notabilmente la loro depurazione. Per eſempio, pel ſiroppo antiſcorbutico, i ſughi delle piante antiſcorbutiche trovanſi ſchiariti ſul fatto dai ſughi acidi di arance amari. Lo ſpirito di vino, l' acquavite, le acque ſpiritoſe compoſte producono gli ſteſſi effetti; queſti miſcugli ſon magiſtrali, e non ſi fanno ſe non ſono ordinati: molti fanno la baſe dei toſolj, e dei liquori da tavola, dei quali parleremo in un' altra occaſione.

Quando ſi meſchia il ſugo del ſemprevivo ben filtrato con una ſua ſimile quantità di ſpirito di vino, il miſcuglio ſul fatto diventa bianco, e latticinoſo; ma poco tempo dopo la parte bianca ſi precipita ſotto la forma all' in circa del latte rappreſo; il liquore nuotante di ſopra diventa chiaro, e traſparente. Io penſo, che la parte bianca ſia una materia gommoſa, cui lo ſpirito di vino fa precipitare. Tutt' i ſughi meſchiati con lo ſpirito di vino laſciano precipitare una più o men grande quantità di feccia, che varia ſoltanto nel colore.

(1) Silvio, pag. 282.

Schiarimento dei ſughi acquoſi ſenza intermedj.

VI ſono molte piante, che danno dei ſughi così poco mucilaginoſi, che ſi ſchiariſcono da ſe ſteſſi, e ſul fatto: tali ſono, per eſempio, i ſughi di ſemprevivo, di cocomero ſelvatico, e molte altre; baſta filtrargli immediatamente dopo che ſono ſpreſſi.

I ſughi acidi dei vegetabili, come quello di cedro, di uva ſpina, di creſpino, di ciriegia ec. Non hanno biſogno di alcuna preparazione per divenir chiari; baſta chiudergli in bottiglie ed eſporgli in un luogo caldo e ſecco per tre o quattro giorni; da loro ſteſſi laſciano deporre la loro feccia; quando ſono perfettamente chiari, ſi filtrano, come i precedenti, per una carta bigia: quando queſti ſughi ſono ſtati eſtratti da frutti un poco troppo maturi, ſtanno un poco più lungo tempo a ſchiarirſi, per una più grande quantità di mucilagine, cui contengono, in queſto caſo convien meſcolargli con un poco di acqua per affrettar il loro ſchiarimento.

Maniera di conſervare i ſughi acquoſi Officinali.

I Sughi, che meglio conſervanſi, ſono quei che ſono acidi, e che molto contengono di ſoſtanze ſaline; ma prima di mettergli in depoſito biſogna aver grande attenzione, che ſiano perfettamente chiari, ed eſattamente diſimbarazzati da tutta la loro feccia per mezzo delle filtrazioni; ſenza di che non indugierebbero molto a guaſtarſi pel moto della fermentazione, cui quella feccia cagionerebbe. Si chiudono in bottiglie di vetro, e ſi cuopre la lor ſuperficie con uno o due dita di oglio groſſo, come oglio di oliva, o di mandorle dolci; ſi otturano poi le bottiglie con turaccioli di ſughero; ſi conſervan quei ſughi in cantine, od in luoghi freſchi.

Molti preferiſcono l'oglio di mandorle dolci, perchè non è ſoggetto a condenſarſi che per un freddo di dieci gradi diſſotto alla congelazione, e che reſtando ſempre fluido in cantina, è più atto ad impedire l'ingreſſo dell' aria, la quale fa naſcere il difetto di quei ſughi; laddove l' oglio di oliva, quando è buono, ſi condenſa a un freddo di dieci gradi al diſſopra del termine del ghiaccio (1): eſſi penſano, che quando è condenſato otturi men bene la ſuperficie dei ſughi. Ma nonoſtante pare che l'oglio di oliva meriti la preferenza per tutt' i riguardi: 1. eſſo non divien rancido tanto facilmente quanto l'oglio di mandorle dolci; queſto ultimo nel divenir rancido comunica ai ſughi un odore e un ſapore diſguſtoſiſſimi; 2. pare, che l' oglio di oliva, benchè condenſato, otturi però a ſufficienza per conſervare i ſughi depurati; 3. non divien rancido mai nello ſpazio di tempo che devono durar i ſughi, ed in conſeguenza nulla ad eſſi di eſtranio comunica.

Dei ſali eſſenziali tratti da ſughi acquoſi dei vegetabili.

SI dà il nome di ſali eſſenziali a delle materie ſaline, che conſervano un certo numero delle proprietà delle ſoſtanze, dalle quali eſtratti ſi ſono.

La maggior parte dei ſughi depurati, dei quali parlato abbiamo, contengono dei ſali di queſta natura in diſſoluzione; per ciò chiamati ſi ſono ſali eſſenziali dei vegetabili. Molti danno anche dei ſali vetriolici a baſe terrea ed a baſe di alcali fiſſo, del nitro, del ſale marino ec. Ma queſti ultimi ſali non ſono i veri ſali eſſenziali dei vegetabili; appartengono al regno minerale; le piante traggono quei ſali dalla terra ſenza far loro ſoffrire veruna alterazione. Quel che ben comprunva il da noi quì detto ſi è, che le medeſime piante, che contengono quei ſali minerali, non ve ne danno punto quando coltivanſi in un terreno, che non contenga di quei ſali. Lo ſteſſo non è dei veri ſali eſſenziali, ſono eſſi tante ſoſtanze *vegetalizzate*, formate ed elaborate dalla pianta medeſima, e queſta ſpezie di materia ſalina è ſempre la ſteſſa nella medeſima pianta. Qualunque ſia il terreno, nel quale coltivaſi, non varia mai nelle piante ſennonsè per la quantità, che ne contengono. E' per non aver avuto queſte cognizioni, al Signor Roux è paruta cattiva la mia definizione dei ſali eſſenziali.

In generale, per ottener i ſali eſſenziali dei vegetabili ſi prende il ſugo depurato che ſi vuole; ſi fa evaporare a un lento calore la metà o i tre quarti della umidità, o ſino a che il rimanente liquore abbia quaſi la conſi-

(1) Al Termometro del Sig. di Reaumur.

conſiſtenza di un ſiropo chiaro; ſi porta il vaſo in un luogo freſco, e lungi dalla polvere; nello ſpazio di alcune ſettimane ſi forma nel liquore una quantità di criſtalli; ſi decanta il liquore di ſopra del ſale, che ſi aveſſe a ſgocciolare ſu della carta bigia; ſi fa evaporar poi una certa quantità del liquor decantato, e la ſi laſcia criſtallizzar di nuovo: ſi continua così ſino a che ceſſa di dar del ſale.

OSSERVAZIONI.

E' Difficile il determinar preciſamente il grado di evaporazione neceſſaria ai ſughi depurati, per ottenerne i ſali eſſenziali; ciò dipende dalla quantità, che ne contengono, e queſta quantità varia in una ſteſſa pianta per una infinità di circoſtanze, come della ſua età, della ſtagione, in cui è ſtata raccolta, del terreno, che l'ha nodrita, ec. come vedremo tantoſto. Quando i ſughi depurati ſono convenientemente evaporati, ſi oſſerva qualche tempo dopo, che la materia mucilaginoſa ſe ne ſepara per un moto di fermentazione; vien ella a nuotare ſu la ſuperficie del liquore; vi forma una pellicina, o cotenna, che ha ſpeſſo una conſiſtenza conſiderabile, e che tal volta ſomiglia a della pelle. Queſta pellicina muffaſi ſempre, ma le parti ſaline neſſuna alterazione ſoffrono dalla muffatura del ſucco; ſpezialmente quando non ſe le dà tempo di fare un maggior progreſſo. E' principalmente in queſto ſtato che i ſughi ſeparati dalla loro mucilagine danno i loro ſali eſſenziali. Si ſepara la pellicina muffata e il liquore dal ſale; ſi mette queſto ultimo a ſgocciolare ſu della carta bigia, e ſi fa evaporare una parte del liquore, che dà i ſuoi ſali più facilmente che la prima volta; reſta in fine un liquore, che ſi può paragonare alle acque madri degli altri ſali, e che nulla può più dare di ſale a cagione della gran quantità di parti eſtrattive, ch'eſſa contiene e che riduce i ſali ad uno ſtato ſaponaceo. E' queſta combinazione di parti ſaline, eſtrattive, oleoſe, e gommoſe, che forma quel che ſi dice eſtratto delle piante, del quale parleremmo in un' altra occaſione.

Trovanſi nelle piante tutt' i ſali minerali tanto perfetti quanto quei che ſi fanno combinando gli acidi minerali con le loro differenti baſi; l'abſinzio, e l'ebbio, per eſempio, danno del ſale marino, e del tartaro vetriolato; il tamariſco dà del ſale di Glauber; la borragine, la bugloſſa, la parietaria danno del ſale vetriolico a baſe terrea nella prima lor gioventù; e del nitro, del ſale marino, e del tartaro vetriolato, quando quelle piante ſono nella lor perfetta maturità.

Il giraſole, chiamato *corona ſalis*, è forſe di tutt' i vegetabili quello che dà la maggior quantità di nitro. Queſto ſale criſtallizza in piccoli criſtalli nella midolla di queſta pianta in tempo che la ſi fa ſeccare, e ſe ne ſepara una parte col ſolo ſcuoterla; ne reſta nondimeno una quantità così grande, che la midolla abbrucia, quando è ben ſecca, come una miccia di artifizio, quando vi ſi mette il fuoco ad una dell' eſtremità.

Queſta pianta dà anche molto di alcali fiſſo libero, bello e formato, ſenza che ſia duopo bruciarla, come ſi pratica riguardo agli altri vegetabili, dei quali ſi vuol avere i ſali fiſſi; ma io ho fatto molte ſperienze, le quali mi hanno dimoſtrato, che per dare quella quantità di ſale, ella ha bisogno di eſſere coltivata in un buon terreno, e curata come tutti i vegetabili, che ſi coltivano, come dirò più diffuſamente nella mia Opera intorno la Chimica.

Più ſopra abbiam già detto, che i ſali minerali, che ſi traggono dai ſughi, o dalle infuſioni dei vegetabili, non debbono eſſer conſiderati come i ſali eſſenziali di quei medeſimi vegetabili. Quelli che s'hanno a riguardar come tali ſono quelli, che effettivamente hanno molte proprietà delle piante, donde ſon tratti, come il ſapore, o l'odore, e che inoltre contengono dei principj oleoſi. Queſti ſali criſtallizzano in una infinità di maniere. Sono in generale compoſti di acido, di oglio, e di terra, e poſſono eſſere paragonati al tartaro, o al ſale eſſenziale del vino per le loro proprietà generali; ciaſcuno di quei principj ha delle proprietà differenti ſecondo la ſpezie del vegetabile; e le loro proporzioni altresì variano in ciaſcuna ſpezie di ſale; altri ſono acri, altri acidi, altri amari, ec. Molti di queſti ſali perfettamente ſi raſſomigliano sì pel guſto, che per le altre proprietà: per eſempio, tutt' i ſughi acidi, come quei di uva ſpina, di ciriege, di pomi, di cotogni, di cedri, di acetoſa, ec. danno dei ſali, che, quando ſono abbaſtanza purificati, criſtallizzano allo ſteſſo modo, ed hanno preciſamente le ſteſſe proprietà chimiche, che il tartaro: ſono ſoltanto molto più acidi. Si può annoverar nella claſſe dei ſali eſſenziali il zucchero, che ſi tragge dalle canne da zucchero, il zucchero di aceto, che ſi prepara nel Canadà, la manna, e

molte altre concrezioni dolci, che hanno alcune proprietà comuni coi ſali.

Sale eſſenziale di acetoſa.

TRovaſi nel Commerzio un ſale acido, che viene da eſtranio paeſe, e che ſi vende col nome di ſal eſſenziale di acetoſa: queſto ſale è tratto dal ſugo della pianta, che ſi chiama *oxytripillon*, o *alleluja*, e che attentamente coltivaſi negli Svizzeri, e in molti luoghi dell' Allemagna. Alcuni poco ſtudioſi delle operazioni della Chimica hanno penſato, che queſto ſale non foſſe, che cremor di tartaro, meſchiato con un poco di acido vetriolico. Ma l'eſame da me fatto di queſto ſale mi ha pienamente convinto, che niente contiene di acidi minerali, benchè ſia infinitamente più acido del cremor di tartaro.

Ecco le proprietà, che in eſſo ho trovate:

1. Queſto ſale è bianchiſſimo, acidiſſimo, di una criſtallizzazione aſſai confuſa.

2. Si diſcioglie beniſſimo in acqua, ſenza quaſi intorbidare la traſparenza, e ſi criſtallizza di nuovo, ſenza niente perdere di ſue proprietà acide, nemmen quando ſi fa ſgocciolare ſu della carta bigia.

3. Fa roſſi i colori turchini dei vegetabili, fa efferveſcenza, e ſal neutro coll' alcali fiſſo; il ſale, cui forma, ſomiglia molto al tartaro ſolubile.

4. Ho precipitato in bel bianco la diſſoluzione di mercurio fatta collo ſpirito di nitro. Queſto precipitato è diſſolubile interamente nell' acqua, è reſtata ſoltanto una piccoliſſima quantità dello ſteſſo precipitato, che non ſi è diſciolto, e che ha conſervato tutto il ſuo bianco.

5. L' acido vetriolico, verſato ſu queſto ſale, non fa che laſciar eſalare un leggier odore di acido volatile ſulfureo.

6. Queſto ſale bolle ſu i carboni acceſi ſenza niente eſalare; laſcia un ſale bianco, ſpongioſo, di un ſapore leggermente alcalino. Tutta volta, eſſendo calcinato in un crogiuolo, ſparge un leggier odore ſimile a quello del tartaro, che abbrucia; ne eſala anche un odor acido vivo, e penetrante; ſi gonfia poco; diventa nero carboniccio, e s' infiamma come il tartaro, ma la fiamma è di un colore blò, come quello dello ſpirito di vino. Queſto ſale, meſſo finalmente a un gran fuoco, è entrato difficilmente in fuſione; è divenuto aſſai bianco, e ſi è trovato eſſere un' alcali marino puriſſimo, e belliſſimo. Queſt'alcali combinato coll'acido marino ha formato dei criſtalli cubici di ſal marino, meſcolati con altri criſtalli ſimili a quelli del ſale ammoniaco, ma che non pertanto erano del ſale marino.

7. Ho meſſo un' oncia di ſale di acetoſa in diſtillazione in una ſtorta, ſon paſſate tre dramme, e mezza di liquor acido, di un leggier odore di acido marino chiaro, ſenza colore, e ſenza la minima apparenza di oglio; ma quel che reſtò nella ſtorta era fuligginoſo, e quaſi nero. Queſto acido precipita in bianco la diſſoluzione del mercurio fatta nell' acido nitroſo.

Lo ſteſſo acido meſcolato con dell' acido nitroſo non forma un' acqua regia; io ho almeno tentato inutilmente di diſciogliere dell' oro in ſoglia con un ſomigliante miſcuglio.

Virtù. Il ſale di acetoſa è rinfreſcante, diuretico, buono per la pietra, e la renella. La

Doſe. doſe è dai ſei grani ſino ad uno ſcrupolo, diſciolti in un gran bicchier di acqua, al quale ſi aggiunge, ſe ſi vuole, un poco di zucchero: così faſſi una buoniſſima limonata artifiziale.

Il ſal di acetoſa ſerve anche beniſſimo a levar le macchie d'inchioſtro dalla biancheria; ſi lava la macchia con della diſſoluzione calda di queſto ſale fatta nell' acqua.

L' acetoſa ordinaria dà un ſale eſſenziale puriſſimo, ch' è anche tanto acido, quanto quello, di cui parliamo, ma in piccola quantità. Il ſucco di cotogni, e quaſi tutt' i ſughi acidi dei vegetabili, danno un ſale acido della ſteſſa ſpezie, o poco diſſimile; ſembra eziandio, che la maggior parte dei ſughi acidi dei frutti darebbero un ſale ſimile a quello, che ſi dice ſal di acetoſa.

I tamariudi contengono l'acido vegetabile il più potente di tutti gli acidi vegetabili. Io ſperava di trarne un ſale ſimile a quello, che nomaſi ſal di acetoſa; ma quello, che ho ottenuto, non aveva che un leggieriſſimo ſapor acido, dopo eſſere ſtato purificato, e ſgombrato da tutte le materie eſtrattive.

Sal eſſenziale di Tamarindi.

SI prende la quantità, che ſi vuole di tamarindi, e dopo averne levate le ſemenze, ſi fa bollire la polpa un momento in tre, o quattro volte altrettanta acqua, ſi paſſa la decozione per ſpreſſione; ſi fa una ſeconda fiata bollire la feccia; ſi paſſa di nuovo; ſi meſchiano i liquori, ſi ſchiariſcono con

con un albume di ovo, poi si filtra questo liquore, se ne fa evaporare una gran parte; esso dà, mercè del raffreddamento, una gran quantità di cristalli acidissimi. Si fa di nuovo evaporare il liquore, dal quale si ha separato il sale, e si continua così di seguito fino a che non dia più cristalli. Questo sale è per ordinario un poco rosso, a cagione delle parti estrattive dei tamarindi, delle quali è carico: si purifica, facendolo disciogliere nell'acqua, e facendolo cristallizzare; esso è allora perfettamente bianco; ma non ha più sapor acido.

OSSERVAZIONI.

I Tamarindi hanno un sapor acidissimo; contengono una gran quantità di sal essenziale, e di mucilagine. Quando la decozione è evaporata ad un certo punto, si riduce in una gelatina, che conserva tutta l'acidità di quei frutti; ma qualche tempo dopo si liquefà un poco, verisimilmente perchè soffre un leggerissimo moto di fermentazione; prende la forma di un estratto ordinario, perdendo quasi tutto il suo sapor acido.

Il sal essenziale, che si ottiene immediatamente dalla decozione dei tamarindi, è acido, e di color rosso, a cagione della materia estrattiva, ond'è involto quel sale; ma se si lava nell'acqua fredda, se gli leva quasi tutta la sua acidità, ed il suo colore. Rimane in fine un sale, che ha delle proprietà assai singolari; non ha quasi niente di sapore; l'acido vetriolico indebolito, o concentrato, versato su quel sale; non ne distacca niente; esposto al fuoco brucia pressochè come il tartaro, ed esala lo stesso odore; lascia una cenere leggerissimamente alcalina.

Questo sale si discioglie in molto minor quantità nell'acqua bollente che il cremor di tartaro; la sua soluzione è quasi senza colore ha un leggerissimo sapor acido, tinge di rosso la tintura di girasole; precipita in quaglio bianco la dissoluzione di mercurio fatta dall'acido nitroso; l'alcali fisso vi cagiona un precipitato terreo poco abbondante.

Da queste sperienze rilevasi, che questa spezie di sale sembra contenere dell'acido marino, atteso il precipitato bianco di mercurio, che ha formato; ma che quell'acido è combinato con una base, che non ha che poco, o nulla di affinità con l'acido vetriolico, poichè quell'acido, anche concentrato, non ne ha punto disimpegnato l'acido marino. Questa base sembra essere in parte della natura delle terre vetrificabili; il che manifestasi dalla sua precipitazione coll'alcali fisso, e dal difetto di azione dell'acido vetriolico su quella medesima base.

Questa materia merita di esser esaminata assai più particolarmente di quel che ho io fatto; e ciò mi propongo di fare nell'opera, che ho già annunziata.

Delle Fecole.

LE fecole sono le *feccie*, o la posatura, che si depone in tempo della depurazione dei sughi espressi; debbon esse riguardarsi come la medesima sostanza del vegetabile, che si è ridotto in polvere.

Le fecole, che sono in uso in Farmacia, sono quelle delle radici di arum, di peonia, e di brionia. Se ne può fare di quante spezie si vuole; ma non altre che queste sono in uso: noi prenderemo per esempio quella di brionia.

Fecole di Brionia.

SI prende la quantità, che si vuole di grosse radici di brionia, di fresco svelte dalla terra; se ne leva con un coltello la esterna corteccia; si raschiano con una grande grattugia di ferro bianco; si chiudono in un sacco di grossa tela chiara; si mettono sotto il torchio per estrarne il succo, come precedentemente abbiam detto. Il succo che n'esce, è torbido, biancastro, e come latticinoso; si lascia riposare per in circa ventiquattro ore; si decanta il liquore, che nuota di sopra, ch'è il succo; si filtra, e si conserva se si vuole, come abbiam detto riguardo agli altri sughi; si raccoglie la deposizione bianca, che trovasi in fondo del vaso; si fa seccare, si polverizza, e conservasi in bottiglie ben chiuse: ciò è quel, che dicesi fecola di brionia; nella stessa guisa preparansi tutte le altre fecole.

La fecola di brionia è idragoga, purga le sierosità; se ne dà nelle idropisie, e nelle altre malattie, nelle quali si tratta di far orinare. La dose è dai dieci grani ad una mezza dramma. Virtù. Dose.

OSSERVAZIONI.

LA maniera ora da noi descritta di preparare le fecole dei vegetabili, è l'adottata

tata da tutte le Farmacopee, ella è buoniſſima per tutti i riguardi; ma vi vuol molto perchè con eſſa ne abbia tutta la ſecola, che poſſon produr le radici; ne reſta una prodigioſa quantità nella ſeccia. In rigore tutta la radice di brionia potrebbeſi in tal modo ridurre in ſecola; ma quel che ſi può chiamar veramente ſecola, non è che la ſoſtanza carnoſa di quelle radici, privata interamente delle fibre legnoſe, che ſervivano a ritenere la polpa, o ſa ſoſtanza carnoſa dei vegetabili: però ſtemperando nell'acqua la feccia, che reſta ſotto il torchio, e tregandola tra le mani, e paſſando poi il liquor torbido per uno ſtaccio di crini, a fine di ſepararne le fibre legnoſe, ſi ottiene col ripoſo, e la decantazione una nuova ſecola, che per ordinario è in una maggior quantità della precedente, e la ſi fa ſeccare. Queſta ultima ſecola deve aver men di virtù per eſſere ſtata lavata, e privata di una piccola quantità del ſucco della radice, che trovaſi diſſeccata con la ſecola ottenuta nella prima operazione. Si può, ſe ſi vuole, dopo ch'è ſeccata, ſtemperarla nel ſugo della ſteſſa radice, che ſi è conſervata a parte, e farla ſeccare in ſeguito. Queſta ſecola lavata è infinitamente più bianca di quella, che non lo è ſtata. Comunemente in queſte ſecole la gran bianchezza ricercaſi, e ſi ha l'uſo di lavarle: in tal caſo, per ſoddisfar tutti, è duopo conſervarne delle une, e delle altre.

Io credo, che le ſecole delle radici, delle quali parliamo, porrebbero fare una ſorta di amido, e di polvere da impolverare i capelli, che in nulla cederebbe a quella, che ſi fa con l'amido di formento. Sarebbe un gran bene per lo ſtato, ſe s'intraprendeſſe di far della polvere con queſte radici: con eſſe riſparmierebbeſi una gran quantità di grani, che più utilmente impiegherebbeſi a far ſuſſiſtere molti animali, nel ſuppoſto, che a preparar l'amido ſoltanto grani difettoſi s'impieghino; ma havvi luogo a credere, che, per non poterne facilmente avere di difettoſi, i Fabbricatori dell'amido di buoniſſimi grani ſi valgano. Ho fatto eſaminare da un Profumiere delle ſecole di radici di brionia, ch'erano ſtate preparate con un gran lavamento, ad oggetto di levarne tutte le materie eſtrattive, non vi ha trovato la menoma differenza dell'amido di formento.

Amido.

L'Amido è una materia particolare, che può paragonarſi alle ſecole, delle quali abbiam parlato. Io ne parlo quì per il ſingolar modo di farlo, ch'è veramente chimico: Fannoſi due ſpezie di amido, di fino, e di comune. Il fino è fatto di cruſchello, e di orzo; ſerve per l'interno, e ad impolverare i capelli. L'amido comune è fatto con formento guaſto, e macinato; ſerve a far della colla per i Fabbricatori di cartoni, per i Legatori di Libri, per quei, che attaccano Cartelli, ec.

L'amido non ſi può fare ſenz'acqua acida, quando non ſe ne ha, la ſi prepara nel modo ſeguente. Si ſtempera in un ſecchio di acqua calda due libbre di lievito di Fornajo; ſi laſcia quieto queſto miſcuglio per due giorni, dopo il qual tempo ſi aggiungono alcuni ſecchj di acqua; ſi laſcia ripoſar il miſcuglio ancora due giorni; in queſto intervallo il miſcuglio s'inagriſce, e l'acqua acida è preparata.

Per preparar l'amido ſi mette in una mezza botte di Borgogna ben netta, e ſfondata da una eſtremità un ſecchio di acqua acida deſcritta di ſopra; ſi riempie di acqua la botte fino al cocchiume; ſi finiſce di riempier la botte con una parte eguale di cruſchello, e di orzo di Fornajo, quando ſi vuol fare dell'amido fino; ed al contrario ſi riempie di formento guaſto, macinato alla groſſa, quando ſi vuol fare dell'amido comune. Si laſcia macerar quel miſcuglio per incirca dieci giorni in Eſtate, e circa quindici giorni in Inverno, avendo attenzione, che la materia non geli. Si riconoſce, che la macerazione è ſtata ſufficientemente continuata; quando la materia ſi precipita, e che il liquor nuotante di ſopra è chiaro, e che alla ſua ſuperficie ſi è raccolta una ſorte di ſpuma, che chiamaſi acqua groſſa. L'acqua, e la ſpuma gettanſi come inutili. Poi ſi diſpone al diſſopra di una botte netta un ſacco di tela di crini di diciotto dita di altezza, e altrettanto di diametro; ſi verſano in quel ſacco tre ſecchj della materia ſopra deſcritta, e due ſecchj di acqua chiara; ſi agita per far paſſar in circa due ſecchj di liquore, che trovaſi bianco, e come latticinoſo: allora ſi rimetton nel ſacco ancora due ſecchj di acqua chiara; ſi agita di nuovo per far paſſar ancora due ſecchj di liquore: ſi replica queſta operazione ancora una volta, per la terza,

za, a fine di ben lavare la cruſca: ſerve a nodrire i beſtiami. Si rimette nuova materia nel ſacco, la ſi lava come la precedente, fino a che non ne reſti più niente. Si laſciano ripoſar i liquori due, o tre giorni; in queſto tempo ſi forma nel fondo della botte un depoſito; con una ſcodella ſi decanta il liquore: eſſo forma una buoniſſima acqua acida, che ſi adopera con buon eſito in vece di quella, della quale abbiamo parlato più ſopra. Si riempiono le botti di acqua freſca; ſi ſtempera il depoſito con una pala di legno; ſi laſcia ripoſar la materia per due giorni; ella laſcia depor ſucceſſivamente tre ſedimenti, che ſi depongono diſtintamente l'uno ſopra l'altro. Dopo due giorni ſi decanta l'acqua fino a che il depoſito comparisca, e ſi getta queſt'acqua come inutile; ſi leva il primo ſtato di queſto depoſito, che ſi chiama *primo bianco*, *groſſo*, *o nero*: ſerve a ingraſſar i porcelli. Si lava la ſuperficie della rimanente materia con la maggior attenzione per non laſciar veruna traccia di quel depoſito, o primo bianco.

Sotto queſto primo ſtrato ſe ne trova un altro più bello, più bianco; chiamaſi *ſecondo bianco*; ſi leva; ſi ſtempera nell'acqua freſca per lavarlo; ſi laſcia deporre, e ſi fa ſeccare a parte: e queſto è l'amido comune.

Finalmente ſotto quei due ſtrati di depoſito ſi trova un terzo ſtrato groſſo quattro pollici, o in circa, di amido fino; la quantità, che ſe ne ottiene, varia ſecondo la qualità del cruſchello, e dell'orzo impiegatovi. Il formento guaſto dà più, ma l'amido, che ſe ne ritrae, è ſempre comune, e non è mai della bianchezza del fino. S'attempera queſto amido fino in una ſufficiente quantità di acqua freſca ben chiara per lavarlo; ſi fa paſſar il liquor torbido per uno ſtaccio di ſeta; ſi laſcia ripoſar il liquore per due giorni; ſi getta l'acqua nuotante di ſopra come inutile; ſi lava la ſuperficie dell'amido per nettarlo da un depoſito meno bianco, che ſi mette coll'amido comune.

Quando l'amido è ben iſciacquato, o lavato, ſi leva dalle botti, ſi mette in ceſti di vinchi ſoderati di tela, ſenza eſſere attaccati; queſti ceſti ſono larghi un piede, lunghi diciotto dita, alti dieci; il giorno dietro ſi leva l'amido dai ceſti, e dalle tele; ſomiglia allora a un pane, ſi poſa ſu delle tavole; ſi divide in quindici, o ſedici parti con le dita ſenza iſtrumenti; ſi laſcia ſeccare baſtevolmente; quando è aſſai ſecco, e che può laſciarſi maneggiare, ſi mette a raſciugarſi all'aria aperta, poſandolo orizzontalmente alle fineſtre; quando è a ſufficienza raſciugato, ſi raſchia la ſuperficie dei pezzi; quel che ſe ne ſepara ſi mette coll'amido comune; ſi ſchiacciano i pezzi netti, e ſi termina di farli ſeccare in una Stufa, dove ſi ſtendono delle grate di vinco guarnite, e coperte di tela. Quando ſi finiſce di far in tal guiſa ſeccare l'amido nella Stufa, biſogna aver attenzione di ſpeſſo muoverlo, perchè è ſoggetto a divenir verde per mancanza di aria. Quando è ſecco, è vendibile.

Virtù. L'amido è pettorale; addenſa, e addolciſce le ſeroſità acri, che cadono dal cervello; ferma lo ſputo di ſangue; è buono per i mali degli occhi.

L'amido ridotto in polvere ſerve ad involger le pillole, ajuta a formar delle paſtiglie, e ad impedire, che la paſta di malvaviſchio non ſi attacchi alla tavola, ſu la quale ſi cola, ec.

OSSERVAZIONI.

Sino ad ora l'amido non è ſtato definito, o è ſtato male: quelli che hanno trattato queſta materia, non ne hanno inteſa la teoria. Io definiſco l'amido una ſecola mucilaginoſa tratta da grani farinoſi, e privata, mercè del lavamento, di ogni eſtrattiva materia. Deve ſembrar coſa aſſai ſingolare, che una materia mucilaginoſa, com'è la farina, non diſciolgaſi interamente nella immenſa quantità di acqua, che s'impiega nel preparar l'amido: ciò deve attribuirſi, 1. al non diſcioglierſi la farina veramente ſennon nell'acqua bollente, e non mai nella fredda: in queſta ultima ella fa una paſta bianca, opaca, ch'è un ſegno, che la farina non è diſciolta, ma ſoltanto ſtemperata; l'acqua bollente al contrario ne fa una colla ſimile alla gelatina, più o meno traſparente a proporzione ch'è pura, che la fa conſiſtente pel raffreddamento, e ch'è facile a liqueſarſi pel calore, come lo ſono le gelatine dei frutti, e delle materie animali.

2. L'amido non ſi fa che in acque acide: ora ſi ſa, che proprietà degli acidi è di coagulare, e precipitare le materie mucilaginoſe: però la materia farinoſa, mentre che ſi converte in acido, non può diſſolverſi nell'acqua, perchè è acidula; e ſupponendo, che voleſſe diſcioglierſi, ſi farebbe coagulata, e precipitata, a miſura dell'acido dell'acqua; in fine non diſcioglieſi nell'acqua, ſennonſe la materia eſtrattiva del grano, mentre

tre

tre l'umido resta sospeso in guisa di una polvere.

Dopo tutto quel che abbiam detto, è cosa visibile, che si può fare dell'amido con ogni sorta di grani farinosi; basta trattarli nel modo che abbiam detto riguardo all'amido fatto di formento. Penso bene, che tutte quell'esperienze siano state fatte dai Fabbricatori dell'amido, ma i resultati non sono noti, sarebbe però importantissimo il saperli, da un altro lato, se ha prevalso l'uso d'impiegar del formento per far dell'amido, può essere, perchè quello che dà, è più bello, e più abbondante. Tutte le ricerche che far si potessero in questa materia, sarebbero della maggior importanza per la grande quantità di formento, che impiegasi per far dell'amido. Nè cosa meno curiosa sarebbe il sapere, se l'amido può far del pane, e qual sarebbe la qualità di questa spezie di pane.

Dopo aver esaminato i sughi acquosi, e tutto quel, che si può trarre, sarebbe ora il tempo di parlare degli estratti, che si preparano con molti di quei sughi deparati; ma ci riserbiamo a parlare di tai preparazioni nell'articolo della mistione, perchè si fanno molti estratti con delle decozioni di vegetabili, dei quali nulla peranche abbiam detto. Esamineremo ora le altre spezie di sughi che si traggono dai vegetabili, e dagli animali.

Dei sughi oleosi, e degli Ogli.

PEr ogli s'intendono dei sughi ontuosi, grassi, ed infiammabili, che si traggono dai vegetabili, dagli animali, e da molti luoghi della terra. Sotto questo nome comprendo anche le sostanze fossili, sode; ma queste ultime appartengono originariamente al regno vegetabile. Gli ogli sono differenti dai sughi acquosi per molte proprietà generali: 1. per la loro infiammabilità; 2. perchè non si meschiano con l'acqua, e con tutt'i liquori acquosi; 3. perchè gli ogli, e le materie oleose sono composte di molto acido, e flogistico; il principio acqueo, ed il principio terreo entrano nella lor composizione in minor quantità che nei sughi acquosi. Oltre queste proprietà generali gli ogli, e le sostanze oleose ne hanno ancora di particolari, per le quali dissimili sono le une dalle altre.

Tra queste proprietà particolari ve ne sono alcune, che sono comuni a molti: il che dà occasione di dividerli in più sezioni.

1. Gli ogli grassi propriamente detti. Questi ogli sono fluidi, o solidi; non possono alzarsi, e volatilizzarsi pel calore senz'alterarsi, e scomporsi; non possono infiammarsi finchè son soli, e freddi. Gli ogli fluidi di questa spezie sono l'oglio di oliva, l'oglio di mandorle dolci, l'oglio di semi di papavero, ec. Gli ogli concreti sono il sevo, i grassi di animali, il butiro di cacao, l'oglio denso di noce moscata ec.

2. Gli ogli essenziali. Questi ogli sono in maggior parte fluidissimi; alcuni sono facili a cristallizzarsi per un freddo moderato. Vi sono anche degli ogli essenziali densi, come sono i balsami naturali; ve ne sono di concreti, come sono le resine pure. Queste ultime sostanze debbon esser considerate come gli ogli essenziali condensati a differenti gradi.

Si può mettere in questa classe gli ogli minerali; quelli che con la distillazione si traggono da molte sostanze fossili; ed infine gli ogli empireumatici rettificati. Tutti gli ogli, e tutte le sostanze oleose di questa classe ultima sono volatili, si alzano o in tutto, o in parte, al grado di calore dell'acqua bollente, le une senza soffrir alterazione notabile, e le altre rettificandosi di più in più. Hanno elleno inoltre la proprietà d'infiammarsi senza essere prima riscaldate come ciò è necessario per infiammare le prime. Gli ogli essenziali, e le sostanze resinose si disciolgono meglio nello spirito di vino, e nell'etere, che gli ogli grassi. In fine questi ogli sono attivissimi, penetranti, ed anche caustici. In generale fanno grande impressione su l'organo dell'odorato, e del gusto; proprietà tutte, che gli ogli grassi non hanno. Esamineremo ora la preparazione di molti di questi sughi oleosi, che serviranno di esempio per gli altri. Non diremo però niente presentemente degli ogli distillati, nè degli ogli essenziali, che per espressione trar si possono da certe corteccie, come quelle di arancio, di cedro, di bergamotto; ci riserviamo a parlarne in altra occasione.

Degli Ogli grassi fluidi, espressi da molti Vegetabili.

LE sostanze vegetabili che in tal modo danno i loro ogli sono le semenze, che noi abbiamo nominate oleose o emulsive; quali sono le semenze di meloni, di cocomeri, di papaveri, di canape, di lino, certe semenze della classe delle piante ombrellifere, come quelle di anice, di comino, di finocchio ec. Le mandorle dolci ed amare,

le

le mandorle dei nocciuoli di peſche, di meliache, di prugne ec. Daremo per eſempio quello che ſi trae dalle mandorle dolci.

Oglio di mandorle dolci.

SI prende la quantità che ſi vuole di mandorle dolci nuove, e ſufficientemente ſeccate all'aria; ſi ſfregano in un pannolino nuovo e ruvido per levarne la polvere gialla roſſiccia, che hanno nella ſuperficie; ſi peſtano in mortajo di marmo con un peſtello di legno fino a che ſiano ridotte in paſta, e che, premendole un poco tra le dita, ſe ne veda a uſcir l'oglio. Allora con quella paſta ſi forma una ſpezie di balla appianata, o di ſocaccia, e ſi chiude in un pezzo di tela groſſa, facendole occupar meno ſpazio che ſia poſſibile, e la ſi mette ſotto il torchio. L'oglio, come gli altri liquori, non eſſendo compreſſibile, paſſa per la tela a miſura che ſi ſpreme; e in un conveniente vaſo raccoglieſi. Quando l'oglio più non cola, ſi finiſce di ſpremere. Reſta nel pannolino il parenchima delle mandorle, nelle quali era chiuſo l'oglio.

Virtù. L'oglio di mandorle dolci raddolciſce le acredini della trachea arteria del petto: eccita la orina, accheta i dolori della colica nefritica, facendo diſcender la pietra, la ſabbia, o le gaje dalle reni alla veſcica; mitiga le doglie delle Donne nel parto, e

Doſe. quelle dei bambini. La doſe è da mezza dramma fino a quattr'oncie. Se ne fa uſo anche eſternamente per ammollire e raddolcire.

OSSERVAZIONI.

IL metodo ora da noi preſcritto per eſtrar l'oglio dalle mandorle dolci è generale per tutte le ſemenze, che in tal guiſa poſſono dar il lor oglio. Accenneremo ſoltanto, che gli ogli che ſi traggono all'iſteſſo modo dalle ſemenze delle piante ombrelliſere, non debbon eſſer tenuti per puri ogli graſſi; contengono eſſi una grandiſſima quantità di oglio eſſenziale, che ſeparar ſi può colla diſtillazione: non ſi uſa mai però queſto metodo per trar gli ogli da quelle ſemenze, perchè le parti più volatili diſperdonſi.

Quei che preparano l'oglio delle mandorle dolci in quantità, ſogliono ſpogliarle delle loro ſcorze, le mettono in acqua caldiſſima, i loro inviluppi ſi gonfiano, e faciliſſimante ſi ſtaccano; mettono poi le mandorle in una ſtufa per farle ſeccare. Le riducono in polvere facendole paſſare in un molino, come quelli che ſervono a macinar il caffè, ſennonchè è molto più groſſo e più grande, n'eſtraggono l'oglio col mezzo del torchio, come di ſopra abbiam detto. Ma queſte preparazioni che alle mandorle dolci ſoffrir ſi fanno, alterano notabilmente l'oglio che ſe ne cava; il calor che ha ſofferto, lo diſpone a divenir rancido più preſto. Queſte operazioni ſon fatte per due ragioni: la prima ch'è la principale, è di poter vendere con più vantaggio ai Profumieri i pani di paſta di mandorle, dai quali ſi è eſtratto l'oglio. La ſeconda è di evitare, che l'oglio di mandorle dolci abbia del colore, perchè quando ſi laſciano le ſcorze alle mandorle, l'oglio che n'eſce, coloraſi ſempre un poco, prendendo una leggiera tintura dalla polvere roſſiccia che reſta alla lor ſuperficie. Perchè però ſia men colorato, abbiamo preſcritto di fregar le mandorle in un pannolino ruvido prima di peſtarle; ma queſto colore non altera tanto le proprietà di quell'oglio, quanto il calore che ſe gli fa ſoffrire nella ſtufa, dopo di averle ſpogliate delle loro corteccie.

Gli ogli graſſi, quando ſono eſtratti di freſco, ſono ſempre un poco torbidi per una certa quantità di mucilagine nello ſtato di fluidezza, ch'è ſtraſcinata con eſſi in tempo della ſpreſſione; ma pochi giorni dopo quella mucilagine dagli ogli ſi ſepara, ſi depone in ſondo alle bottiglie, e gli ogli chiari e traſparenti ſi fanno; e tanto più ſi ſan chiari quanto più vecchi ſono.

L'oglio di mandorle dolci cui preparano certe perſone, è ſovente fatto di mandorle di ogni ſpezie, e a differenti gradi di vetuſtà. Il farne è un mezzo d'impiegare le mandorle, che non ſono più commerziabili. Molti anche hanno l'uſo di meſchiar il loro oglio di mandorle dolci con una più o meno grande quantità di oglio di garoſano, ch'è quello di papavero bianco.

Queſta fraude è difficiliſſima a ſcoprirſi; quindi è, che gli Appaltadori generali hanno l'autorità di far meſcolar una certa quantità di eſſenza di trementina in tutti gli ogli di garoſano ch'entrano in Parigi, affinchè non poſſano più eſſer impiegati che in uſi eſterni; ma ad onta di tutte le cautele, che ſi prendono a tal oggetto, ne paſſa molto, nel quale non è meſchiato punto di eſſenza di trementina, e cui molti meſchiano con l'oglio di mandorle dolci, o coll'oglio di oliva.

L'oglio di oliva preſſo a poco preparaſi nella

nella maniera da noi indicata. Raccolgonſi le olive quando ſono baſtevolmente mature, ſi fanno ſeccare per privar di umidità la mucilagine, cui in copia grande contengono; ſi ſchiacciano, e mettonſi in torchio bagnandole con poca acqua calda, perchè l'oglio più fluido ſia. Si laſcia poi ripoſare per ſepararne l'acqua, e la mucilagine che ha potuto paſſar con eſſo.

Tutti gli ogli liquidi dei vegetabili e degli animali ſono ſoggetti a congelarſi pel freddo, gli uni più facilmente degli altri: l'oglio di oliva, per eſempio, quando è buono, congelaſi, ſe per qualche giorno ſoffre un freddo di dieci gradi al diſſopra dell'agghiacciamento, laddove quando ſe gli fa ſoffrire lo ſteſſo grado di freddo improvviſamente, non fa che addenſarſi ſenza congelarſi. L'oglio di mandorle dolci al contrario non ſi congela che per un freddo di dieci gradi al diſotto del ghiaccio (1), ed è anche duopo che continui più giorni di ſeguito; Non ſi può attribuir queſte differenze ſennon alla natura e alle proporzioni dei principj, ch' entrano nella compoſizione di quegli ogli, ma particolarmente al principio acido, ch'è più ſviluppato negli ogli, che ſono meno ſoggetti a rappigliarſi. Si ha motivo di preſumere, che la congelazione degli ogli altra coſa non ſia che una criſtallizzazione di quei medeſimi ogli: ma qualunque ne ſia la cauſa, ſi può dedurre da queſte proprietà degli ogli fluidi dei vegetabili un principio, ch'è fondato ſu la eſperienza, e relativo alla loro decompoſizione ſpontanea, vale a dire, alla più o meno grande facilità di divenir rancidi: Ho oſſervato, che quelli che facilmente congelanſi come l'oglio di oliva, ſono infinitamente più tardi a divenir rancidi, che la maggior parte degli altri ogli, che ſono ſempre fluidi, ed in fine l'oglio di been, ch'è quaſi ſempre congelato, e che non diventa fluido ſennon quando la temperatura è a dodici o quindici gradi al diſopra del ghiaccio, può conſervarſi ſette ad otto anni ſenza divenir rancido; mentre al contrario quegli ogli non ſi congelano con la ſteſſa facilità quando ſono rancidi.

(1) Al Termometro del Sig. di Reaumur.

Degli Ogli denſi dei Vegetabili.

Butiro di Cacao.

SI prende la quantità che ſi vuole di cacao delle Iſole; ſi mette in una pentola di ferro; ſi arroſtiſce leggermente ſino a che la ſcorza legnoſa poſſa facilmente ſtaccarſi; ſi ſchiaccia leggermente ſu d'una tavola con un rotolo di legno per iſtaccar tutte le ſcorze; ſi ſcuote in un vaglio ſino a che non reſtino che le ſole mandorle rotte del cacao, prive delle loro corteccie. Allora ſi peſtano in un mortajo di ferro con un peſtello dello ſteſſo metallo, che ſi è ben prima fatto ſcaldare, ſino a che ſiano ridotte in paſta molle; ſi trita poi queſta paſta ſu d'una pietra ſcaldata, nella guiſa ſteſſa, che ſi trita la cioccolata. Quando il cacao è ben tritato, ſi fa bollire per in circa una mezza ora in una grande quantità di acqua; ſi laſcia raffreddar tutto, e ſi raccoglie con un cucchiajo, o con una meſtola il butiro di cacao, ch'è congelato alla ſuperficie del liquore; ſi fa bollir ancora due volte la poſatura, avendo attenzione di laſciar rafreddare, e di raccogliere ogni volta il burro di cacao che rappigliato ritrovaſi. Si fa ſonder poi queſto burro di cacao al bagno-maria; ſi laſcia congelare, e ſi leva per ſepatarne la umidità; dopo di che ſi fa ſondere, e ſi cola in una bottiglia lunga e ſtretta, che ſi tiene nell'acqua bollente, perchè l'oglio, reſtando qualche tempo fluido, poſſa depurarſi. Si laſcia che ſi rappigli, ſi rompe la bottiglia, ſi ſepara il burro dalle *feccie*, e ſi purifica una ſeconda, e una terza volta allo ſteſſo modo, ſinchè ſia netto, e più non contenga di parenchima della mandorla di cacao. Separanſi ad ogni purificazione le *feccie*, che precipitate ſi ſono. Si può, per affrettare la ſua purificazione, paſſarlo per un pannolino fino, e ſtretto, immediatamente dopo che ſi è ſeparato dalla ſua umidità.

Il butiro di cacao è raddolcente, ingraſſante, buono per le malattie del petto, per la toſſe ſecca. Si fa prendere in pillole, ſolo, o meſcolato con del bianco di balena, e del Kermo, ſecondo che il caſo ricerca. Virtù.

Il butiro di cacao ſi applica anche eſternamente per rammorbidire la pelle.

Si fanno anche col butiro di cacao delle ſuppoſte, che particolarmente convengono per mitigare i dolori emorroidali; introduconſi

consi altresì nella matrice per sedare i dolori cagionati dall' acrimonia delle ulcere.

OSSERVAZIONI.

SI può ottenere il burro di cacao in molte differenti maniere; ma quella da noi proposta merita la preferenza, perchè niente altera le qualità di quell' oglio, laddove la maggior parte degli altri metodi, dei quali parleremo, gli fa sempre soffrire dei gradi di calore, che lo alterano, e sviluppano il suo acido, il metodo però che segue è tanto buono quanto il precedente. Si polverizza grossolanamente il cacao, in vece di ridurlo in pasta; si mette in un sacco di tela grossa, e densa, e s' immerge nell' acqua, che si mantiene bollente fino a che il cacao sia riscaldato egualmente; si mette allora il sacco in torchio in mezzo a delle piastre di ferro, scaldate al calore dell' acqua bollente; l' acqua, ch'è entrata nel sacco, esce con l' oglio, che non ha tempo di congelarsi; si spreme fino a che dal sacco niente più esca. Si fa bollire il sacco colla sua posatura ancora una volta, e si spreme di nuovo per estrarne quel che può esser rimasto di burro di cacao. Si purifica poi, come di sopra abbiam detto. Quando si usa questo secondo metodo, non bisogna che il cacao sia tritato, perchè otturerebbe i pori della tela, e impedirebbe, che non si potesse spremere, e altresì a cagione di una mucilagine assai grande, che si scioglie; il che obbliga a spremere adagio, altrimenti si farebbe crepar il sacco.

Un terzo mezzo che usasi per aver l'oglio di cacao, consiste nel metterlo sotto il torchio tra piastre riscaldate, immediatamente dopo, che si è ridotto in pasta in un mortajo di ferro riscaldato. Questo mezzo è men lungo dei precedenti; ma il butiro che se ne ha, è un poco meno bianco.

Vi sono dei Fabbricatori di Cioccolata, ch' estraggono una certa quantità di burro dal cacao, col quale formar devono della cioccolatta; mettono la pasta, prima che sia tritata su d' una pietra inclinata, e scaldata; per tal mezzo il burro cola adagio, e trovasi quasi affatto purificato: ma questa quantità di burro estratto dal cacao pregiudica la bontà della cioccolata. Rimpiazzano l' oglio, che ne han separato, con altre sostanze, delle quali parleremo altrove. Falsificano poi quel burro, meschiandolo con una certa quantità di sevo di castrato recentemente preparato, e che non ha alcun odore.

Il burro di cacao è di una consistenza un poco più soda di quella del sevo di castrato; ma più facilmente di esso si liquefa nelle mani; per poco che sia caldo, unge presso a poco tanto facilmente quanto il burro ordinario.

Questa sostanza è soggetta a divenir rancida come tutti gli altri ogli, e grassi; quando è in questo stato, non deveti mai impiegare in Medicina. Questo burro, avvegnacchè rancidissimo, non perde niente di sua consistenza, ma acquista molto di bianchezza. Io ne ho fatto delle candele modellate, come si fanno quelle col sevo; questa spezie di candella è tanto bella quanto quella di cera; era essa un poco più suonante; la luce cui spandeva, era netta, pura, e quieta, come quella della cera. Una di quelle candelle, del peso di un' oncia, ha durato quasi tanto tempo, quanto una candella di sevo, che pesava un' oncia e mezza; l'una, e l'altra avevano la stessa quantità di fili di cotone per miccia, ed erano anche della stessa grossezza; la candella di sevo era solcanto più lunga, l'una e l'altra ha durato quattr' ore; donde risulta, che col butiro di cacao si posson fare delle bellissime, e buonissime candelle; il che può essere di un grande ajuto nelle carestie di cera; le genti almeno dei paesi, dai quali viene il cacao, potrebbero impiegarlo a quest' uso. Questa spezie di candella sarebbe sempre molto più cara quì, che quella di cera; ma questa osservazione può aver luogo per altri frutti, che danno degli ogli così solidi, come gli anacardi, e molti altri, dei quali non si fa alcun uso, e che coltivar si potrebbero con questa mira.

Oglio denso di Noci moscate.

SI prende la quantità che si vuole di buone noci moscate, si pestano in un mortajo di ferro un poco scaldato, fino a che siano ridotte in pasta; si chiudono in un pezzo di tela grossa, e densa, e si mettono in torchio tra piastre di ferro un poco caldo; l' oglio che cola, si rappiglia raffreddandosi; si raccoglie, e si fa fondere al calore del bagno-maria per ridurlo in massa, affinchè meglio conservisi: questo è quel che chiamasi oglio denso di noce moscata; è di una consistenza pressochè simile a quella del sevo di bue.

L' oglio di noce moscata è assai stomacale, virtù.

le, applicato esternamente, o dato internamente. La dose è dai quattro grani fino ai dieci, in un brodo, o in altro conveniente liquore. Si fa entrare nelle pomate, ed unguenti da ungere, come fortificante, e nervale.

Dose.

OSSERVAZIONI.

LE noci moscate contengono due sorti di ogli assai distinte l'una dall'altra. La prima è un oglio essenziale fluido, che si volatilizza al grado di calore dell'acqua bollente, e che ha molto odore. La seconda è un oglio denso come il burro di cacao, e che, a parlar propriamente, non ha odore; ma ella ne conserva sempre un poco, anche quando si è separato con la distillazione ad acqua, l'oglio essenziale cui essa contiene, perchè tal separazione molto esattamente far non si può. Alcuni raccomandano di scaldar le noci moscate al vapore dell'acqua bollente dopo che sono pestate; ma io ho osservato, ch'era cosa più sicura, e più comoda il pestarle in un mortajo moderatamente caldo, per non far che si dissipi l'oglio essenziale, ch'è il più efficace.

L'oglio di noce moscata, dal quale si è separato l'oglio essenziale, è più denso; quelli, che ne preparano assai, lo meschiano con un poco di grasso di porco, per darli all'in circa la consistenza che deve avere; ma questa fraude facilmente rilevasi, perchè quest'oglio di noce moscata, così alterato, o falsificato, ha meno odore.

Oglio di Lauro.

SI prende la quantità, che si vuole di bacche di lauro fresche, e nella lor perfetta maturità; si pestano in un mortajo di marmo con un pestello di legno; si fanno bollire in una sufficiente quantità di acqua per in circa una mezz'ora, ma in un vaso ben chiuso, perchè non si faccia che poco, o niente di evaporazione. Si passa il liquore, mentre è bollente, con forte spressione; si lascia raffreddare, si raccoglie alla sua superficie un oglio verde, odoroso, e ch'è di una consistenza di burro. Si pesta la deposizione, la si fa bollire di nuovo, e se n'estragge ancora dell'oglio, spremendo la deposizione, e lasciando raffreddare il liquore; meschiasi quest'oglio col primo, ed è quel che nomasi oglio di lauro.

Virtù. L'oglio di lauro rarefà, apre, ammollisce, e fortifica i nervi, se ne fa uso esternamente per la paralisia, per la debolezza dei nervi, per risolvere i tumori, per i catarri, per la gotta sciatica, per la collica ventosa; se ne fregano caldamente le parti; si meschia anche nei cristei, da due dramme fino alle sei; si può anche farne prendere alcune gocce per bocca. Dose.

OSSERVAZIONI.

L'Oglio di lauro è all'incirca nello stesso caso, che l'oglio di noce moscata, di cui parlato abbiamo; esso contiene una piccola quantità di oglio essenziale, che può sollevarsi al grado di calore dell'acqua bollente. Perciò è bene di non lasciarlo dissipare in tempo della decozion delle bacche. Si deve anche fare questa decozione in un lambicco, a fine di raccogliere la porzione che sollevasi, per mescolarla poi con quella che nuota sopra la decozione. Il miglior oglio di lauro è contenuto nella scorza delle bacche, secondo la osservazione di Lemery. Quei che vogliono averlo perfetto, non pestano le bacche, affinchè l'oglio dei nocciuoli non si mescoli con esso. Non si estrae per ordinario che una piccola quantità di oglio. Ci vien mandato quest'oglio bello, e preparato dalla Linguadocca, dalla Italia, e da altri paesi caldi, nei quali il lauro molto cresce. Ma la maggior quantità di ogli di lauro, che nella Farmacia si adopera, non è stata preparata come noi abbiam detto; si prepara con delle foglie di lauro, e del grasso di porco, come diremo all'articolo degli unguenti.

Della preparazione dei Grassi degli Animali, prendendo quello del Porco per esempio.

SI prende la quantità, che si vuole di grasso di porco, che chiamasi sugna: se ne separa la membrana grassa, ch'è alla superficie; si taglia il grasso in bocconi; s'impasta nell'acqua purissima, maneggiandolo tra le mani, a fine di sciogler nell'acqua il sangue quagliato che trovasi chiuso nei piccoli vasi: si cangia l'acqua di tempo in tempo, fino a che l'ultima acqua n'esca senza colore. Allora si cava il grasso dall'acqua, lo si fa sciogliere a un leggier calore, e si lascia sul fuoco fino a che di bianco, e latticinoso, ch'è prima, perfettamente chiaro, e trasparente divenga, e che, gettandone alcune goccie nel fuoco, più non faccia alcun stre-

ſtrepito. A queſti ſegni ſi rileva, che il graſſo fuſo niente più contiene di umidità; allora ſi ſcola, e ſi paſſa per un pannolino ben aſſo, ſenza ſpremerlo. Si fa fonder di nuovo le porzioni di graſſo, che non ſi ſono liquefatte alla prima operazione, aggiungendovi un poco di acqua; e quando queſto graſſo è fuſo come il precedente, nella ſteſſa guiſa ſi cola. Si continua così, ſinchè tutto il graſſo ſia fuſo, e che più non reſtino, che le membrane graſſe ſeccate, e arroſtite, che fortemente ſi ſpremono alla ultima operazione. Si mette a parte queſta ultima porzion di graſſo, perchè è colorita dalle membrane, che ſono ſtate arroſtite; eſſo è tanto buono quanto il primo graſſo, ma non s'impiega che nelle preparazioni, nelle quali il colore è indifferente. Si verſa il graſſo, ſinchè è ancora caldo, e liquido, in vaſi di majolica, affinchè, congelandoſi in quei vaſi, non laſci attorno di sè alcuna apertura, per cui l'aria poſſa penetrar il ſuo interno; il che lo ſarebbe più preſto ingiallire, e divenir rancido.

Virtù. Il graſſo di porco così preparato è ammolliente, anodino, riſolutivo, raddolcente, eſſendo applicato all'eſterno; dato in doſe *Doſe.* di un'oncia in criſtero è un gran raddolcente nelle coliche, nei teneſmi, &c.

OSSERVAZIONI.

IL graſſo di porco ſa la baſe della maggior parte degli unguenti, dei quali parleremo all'articolo dei medicamenti eſterni compoſti. E' una ſoſtanza oleoſa, che abbonda molto in acido, e che dà per l'analiſi chimica gli ſteſſi principj, che gli ogli vegetabili. Queſta ſoſtanza, benchè tratta dagli animali, non è niente animalizzata; ha ella conſervato nel corpo dell'animale tutt'i caratteri degli ogli vegetabili. Si può dire la ſteſſa coſa del frutto, e della midolla, che non ne ſono differenti in verun modo riguardo a queſto: tutti quei graſſi non differiſcono gli uni dagli altri, ſennon nella conſiſtenza, ch'è più, o meno ſoda; il che veriſimilmente naſce dalle diſſimili proporzioni dei loro principj, o dalla maniera, in cui quei medeſimi principj ſon combinati.

I graſſi per la maggior parte, benchè ſempre congelati, ſi fanno nonpertanto rancidi più preſto di molti ogli vegetabili, come quelli di oliva, e di been, che facilmente rappigliauſi. Il che ſembrerebbe contraddire quel, che precedentemente abbiamo detto (1); ma pare, che ſi poſſan attribuire queſte differenze alla elaborazione, che quelle ſoſtanze oleoſe hanno ſofferto nel corpo dell'animale, e alla diſpoſizione dei principj, ch'è differente. L'acido nei graſſi animali, più agevolmente ſviluppaſi per l'azione combinata dell'aria, e dell'acqua; il che ſi conoſce dall'odor rancido, che acquiſtano in pochiſſimo tempo, ſpezialmente quando nel prepararli non ſi ha fatto ſparire interamente tutta la umidità. Per queſta ragione abbiamo raccomandato di non colar il graſſo, ſennon quando n'è interamente privo, e di laſciarlo condenſarſi nei vaſi, nei quali ſi vuol conſervarlo, affinchè riempiendone tutta la capacità, l'aria non poſſa penetrar nel ſuo interno. Ma, ad onta di tutte queſte attenzioni, il graſſo di porco, come tutti gli altri, diventa rancido ſempre al termine di due anni, per ben preparato che ſia: il che non accade agli ogli, ai quali li paragoniamo.

L'acqua, che ſi meſchia nel far ſondere i graſſi, è deſtinata ad impedire, che non divengano roſſi, mentre ſi liqueſanno; ciò forma una ſorte di bagno-maria. Quando quello di porco è ſtato preparato come conviene, è ſodiſſimo, e perfettamente bianco, a riſerva della ultima porzione, ch'è ſempre un poco roſſa.

Non ſi deve mai nelle preparazioni di Farmacia impiegare il graſſo, o ſugna, bella, e preparata, che vendono i Pizzicagnoli: è quella un ammaſſo di graſſi di ogni ſpezie, è per ordinario meſcolata col graſſo ſalato, ch'eſce in tempo della cocitura delle ſalcicie; ha l'odore di graſſo arroſtito; vi meſchiano in oltre la maggior quantità, che poſſono di acqua, agitandolo nell'acqua per imbianchirlo dopo ch'è fuſo.

In quella ſteſſa guiſa, che abbiam detto, preparar ſi poſſono tutt'i graſſi degli altri animali. Contuttociò non ſi lavano per ordinario quelli, che ſono rari, e cari, come quelli delle vipere, a men che non ne ſia una gran quantità: però ordinariamente ſi crede, che baſti il liqueſar a un dolce calore per privarli di tutta la umidità; poi ſi paſſano per un pannolino, ſpremendoli ſufficientemente.

Tutt'i graſſi non ſono di una ſimile conſiſtenza; altri ne hanno molta, come quello

(1) Pag. 75.

di castrato; altri restano quasi sempre fluidi, come quello di molti pesci; altri non si condensano che in parte, come quello di vipera: il che a prima vista potrebbe far sospettare, che questo ultimo fosse sotto due stati differenti, benchè essenzialmente sia lo stesso, se non si avessero di simili esempj nella maggior parte degli ogli fluidi vegetabili, dei quali abbiamo precedentemente parlato.

Oglio di Ova.

Si fa indurire delle ova; se ne separa poi il rosso; si mettono in una padella di ferro, o in una padelletta di argento; si fa che si secchino ad un lento fuoco, agitandole senza intermittenza, e schiacciandole per dividerle, e sminuzzarle. Quando sono ben secche, si aumenta un poco il calore, avvertendo di non farle venir rosse. Si gonfiano prodigiosamente, e si liquefanno molto; quando si sono tenute sul fuoco per alcuni minuti in questo stato, si mettono prestamente in un facco di tela forte, e si sottomettono al torchio tra due piastre di ferro scaldate nell' acqua bollente. Esce un oglio di un giallo dorato, di un piacevole odore; e di un sapore dolcissimo; ed è quel che dicesi oglio di ova; da cinquanta rossi di ova traggonsi per ordinario cinque oncie di oglio.

Virtù. Quest' oglio è in sommo grado raddolcente per la pelle, per serrar le cicatrici, per impedire, che non si vedano le cavità del vajuolo, per le crepature del seno e delle mani, per la scottatura.

OSSERVAZIONI.

I Rossi di ova, immediatamente dopo che sono cotti, contengono molto di umidità: questa tiene la materia mucilaginosa in un grado di conveniente consistenza per impedire, che l'oglio si separi; ma a misura ch' ella si dissipa; l'oglio esce dalle sue cellette, e facilmente si ottiene. Si deve ben guardarsi dall' arrostire e bruciare i rossi di ova nel seccargli; senza di che l'oglio, che si estraesse, sarebbe rosso e di cattivo odore.

Alcuni falsificano quest' oglio meschiandovi dell' oglio grasso colorito con della radice di curcuma.

Dei sughi resinosi, delle resine e balsami naturali.

SE io metto qui le resine ed i balsami naturali in seguito degli ogli grassi dei vegetabili, e dei grassi degli animali, non è perchè io creda, che quelle sostanze lor siano interamente simili; al contrario io so, ch' essenzialmente differenti ne sono; ma perchè molto loro somigliano per un certo numero di proprietà comuni, ho creduto dovergli mettere dietro ad essi. Ho già fatto vedere una parte delle proprietà generali di quelle sostanze ed in che differenti sono dagli ogli e dai grassi propriamente detti; ma resta ancora un gran numero di altre proprietà da esaminare per le quali ne son differenti. Questo esame c' impegnerebbe a fare delle minute descrizioni chimiche che sarebbero troppo lunghe e mal situate in un' Opera come questa; però mi ristringo a riferir soltanto le preparazioni, che si fanno di quelle sostanze, e che alla Farmacia propriamente detta appartengono.

Lozione della Trementina, o Trementina lavata.

LA lavatura della Trementina non si fa tanto per separarne le impurità, quanto per indurirla. Si prende la quantità che si vuole di trementina ben chiara; la si dimena nell' acqua con una spatola di legno, o con una spatola di avorio, avendo attenzione di cambiar l' acqua di tempo in tempo. La parte oleosa la più sottile, o l'oglio essenziale in parte evaporasi, mentre una porzione nell'acqua disciogliesi, senza intorbidare sensibilmente la sua trasparenza. Si ha certezza della porzione, ch' è disciolta nell' acqua, dall' odore e sapore, che quella stess' acqua acquista. La trementina diventa bianchiccia mercè di una piccola quantità di acqua; che con essa si meschia, ma che con la quiete se ne separa: qualche giorno dopo la trementina ritorna quasi tanto chiara e trasparente quanto era prima.

Il fine in questa operazione, propostosi è d' indurire un poco la trementina, perchè sia più facile a prendersi in pillole; Ma ella è nondimeno ancora troppo fluida: per rimediare à questo è duopo ricorrere ad un' altra operazione, che chiamasi cocitura della trementina, con la quale si fa svanire una più grande quantità del suo oglio essenziale.

Cuo-

Cuocitura della Trementina, o Trementina cotta.

Si mette la quantità che si vuole di trementina in un bacino di argento, o, mancando questo in una terrina invernicia-ta, con tre o quattro volte il suo peso di acqua; si fa bollir tutto fino a che la trementina acquistato abbia una consistenza abbastanza soda per poterne formar delle pillole; lo che rilevasi col farla raffreddare un poco di tempo in tempo in acqua fredda.

Le pillole di trementina sogliono ammollirsi e riunirsi in una sola massa qualche tempo dopo che sono state formate. Molti, per prevenire questo inconveniente, hanno l'uso di meschiar la trementina, dopo ch'è cotta e separata dall'acqua, con delle polveri appropriate, come quelle di regolizia, di bismalva, e di amido, e talvolta con delle polveri purganti, qualora il caso lo richiede.

La trementina lavata, o cotta, è aperitiva, buona per la pietra, per la renella, per le gonorree, per le ulcere dei reni, della vescica, e della matrice. La dose è da uno scrupolo fino a una dramma.

Virtù. Dose.

La orina di quei, che hanno preso della trementina, per ordinario ha l'odore della viola; ed anche la orina dei Pittori, e dei Verniciai, che adoperano molta essenza di trementina, ha spessissimo quello odore; il che nasce dal ridursi ella in vapori, ch'essi respirano coll'aria. La trementina a certe persone, che uso ne fanno, dei grandi mali di testa cagiona; quando ciò accade, si fa che ne prendano in minor dose, o ne tralascino affatto l'uso, e ad altri rimedj ricorrano.

Purificazione dello storace liquido.

LA purificazione dello storace consiste nello spogliarlo delle impurità, che per ordinario sono mescolate con esso.

Si prende la quantità che si vuole di storace liquido; si liquefà un poco con un lento calore; si passa poi per uno staccio di crini mediocremente fisso, fregandole leggermente con una spatola di legno; si chiude in un vaso di majolica con un poco di acqua, perchè nella sua superficie non si dissecchi.

Virtù. Lo storace liquido non si adopera ch'esternamente. E' incisivo, attenuante, emolliente, e assai risolutivo; è vulnerario, nervale, e resiste alla cancrena; fortifica col suo odore il cervello.

Dei sali essenziali dei sughi infiammabili.

LA ragione, che ci ha fatto metter dietro ai sughi acquosi i sali essenziali, che se ne traggono, è quella stessa, che c'induce a parlar, immediatamente dopo la preparazion dei sughi infiammabili, delle materie saline, che danno quei sughi; tanto più che i mezzi, che si adoperano per ottenerli, sono tanto semplici quanto quelli, che si usano per procurarsi i sali essenziali dai sughi acquosi.

Il principio salino nei sughi oleosi non è nè così libero, nè si lascia vedere colla stessa facilità che nei sughi acquosi. I sali, che dannosi dalle sostanze infiammabili, sono altresì di una natura assai differente, come ce ne accerteremo dalle lor proprietà. Tra sughi infiammabili, non sono che i resinosi quelli che ne danno una grandissima quantità; ed in quella ultima classe i soli odorosissimi son quelli che danno una specie di sal volatile oleoso noto col nome di *fiori*. Tal è, per esempio, quello che si ha dal bengioino per mezzo della sublimazione. Credesi comunemente, che questa resina sia la sola, che dia in tal guisa del sal volatile; ma io ho osservato, che lo storace calamita, lo storace comune, e lo storace liquido, ne producono di somigliante. Forse tutte le resine odorosissime sono nello stesso caso, ad esclusione di tutte le sostanze oleose, grasse, e resinose, le quali poco o nulla hanno di odore; almeno io non so, che fino ad ora se ne sia tratto alcun sale essenziale cristallizzabile dagli altri sughi oleosi; ma cosa però ridicola sarebbe il negarne la possibilità.

Forse che vi si arriverebbe con dei mezzi differenti da quelli, che fino al presente adoperati si sono; forse anche, e si ha motivo di presumerlo, il principio salino in quelle sostanze è non solo contenuto in minor quantità, ma vi è eziandio combinato in una maniera differente, è più fissato, che nelle resine odorose, il che rende la sua estrazione difficilissima. Al contrario nelle resine odorose quel principio salino è assaissimo volatile; pare che vi sia contenuto per soprabbondanza, ed è infinitamente più sviluppato, e più disposto a separarsi dalla sostanza puramente resinosa, poichè un moderato calore basta a disimpegnarlo, senza notabilmente alterare la resinosa sostanza.

Sembra altresì, che a questo principio salino soprabbondante nelle resine, e talmente combinato con gli altri principj, che non si può separarnelo, debba riferirsi il loro odore più forte di quello degli altri sughi infiammabili. Checchè ne sia, le materie saline, ch'esse danno, debbono esser tenute per i veri sali essenziali di quelle sostanze; sono essi sali saponacei composti di oglio essenziale tenuissimo, e di acido volatile. Si può considerarli anche come ogli essenziali resi concreti dall'acido volatile di quelle resinose sostanze. Questi sali hanno molt'analogia con la canfora; ma ne sono dissimili in questo, che il loro acido è più sviluppato, e che si manifesta su i colori turchini dei vegetabili, ch'egli fanno divenir rossi; proprietadi, che la canfora non ha. I sali essenziali delle resine sono anche notabilmente differenti dai sali essenziali dei sughi acquosi, ed in generale partecipano più delle proprietà delle sostanze, dalle quali son tratti. 1. sono infiammabili. 2. hanno tant'odore quanto le sostanze, che gli hanno dati. 3. sono volatilissimi. 4. son dissolubili in tutt' i liquori infiammabili: proprietà tutte, che non hanno i sali dei sughi acquosi, e per le quali ne sono essenzialmente dissomiglianti; ma vi somigliano in questo, che son dissolubili nell'acqua, e che possono cristallizzarsi com'essi.

Si può anche mettere con i sali essenziali delle sostanze infiammabili il sale volatile, che si estrae dal succino; ma perchè questa spezie di sale è di natura differente da quelli, dei quali attualmente parliamo, e che si ottiene coll'analisi di questo bitume, rimandiamo il Lettore all'Opera Chimica da noi già annunziata.

Fiori di Bengioino.

METtonsi due libre di bengioino tritato in una terrina inverniciata, poco profonda, e di apertura larghissima; la si copre con una seconda terrina di terra, le giunture delle due terrine si unischino con della carta imbevuta di colla di farina o di amido; si pongono i vasi sopra un fornello sufficientemente largo, perchè la terrina entri quasi interamente nel fornello; si dà alla terrina un grado di calore un poco superiore a quello dell'acqua bollente, si trattiene in questo stato per incirca due ore; si lascian poi raffreddar i vasi intieramente; se ne leva il loro con cautela, per agitarle il meno che sia possibile, si leva via la terrina superiore; si separano con la barba di una penna i fiori di bengioino, che sublimati si sono. Si replica fino a sei volte la sublimazione, s'è necessario, o fino a che la posatura non dia più fiori.

I fiori di bengioino hanno un odor forte, ma grato, piccante; eccitano a tossire quando son mossi, e che n'entri in gola; il lor sapore è acido, penetrante. Stimansi questi fiori buoni per l'asma, per abbattere i vapori, per le palpitazioni, per resistere al veleno. La dose è dai due grani fino ai cinque; si fanno entrare in dei bocconi, pillole, o oppiati, affinchè essendo involti non punzecchino punto la gola quando se ne fa uso.

OSSERVAZIONI.

PErchè niente si disperda dei fiori di bengioino in tempo della sublimazione, si logorano l'estremità di ambedue le terrine col fregarle su un porfido con della fabbia e dell'acqua, fino a che l'estremità si unischano più esattamente che sia possibile; mercè di questa precauzione il loto della colla di amido stesso su della carta basta per finir di serrar le giunture.

Il grado di calore da noi accennato basta per ammollire e liquefar in gran parte il bengioino; il che è assolutamente necessario per la sublimazione dei fiori; niente si sublima, se questa resina non soffre quel tenue rammollimento. Quando si ha continuato il fuoco per il tempo da noi indizato, convien farlo cessare, perchè i fiori, che vengono gli ultimi, sono sempre men belli, spezialmente quando il fuoco è stato troppo forte al fine della operazione. Quelli, che si traggono alla seconda e terza sublimazione, sono ancora men belli; son eglino impregnati di una porzione di oglio essenziale del bengioino, il quale proviene da un principio di decomposizione di quella resina. Si può avergli tanto belli quanto i primi, mescolandogli con venti o trenta volte il loro peso di fabbia bianca lavata, e facendogli sublimare una seconda volta.

Tra i varj modi, che usar si possono per ottener questa spezie di sal volatile del bengioino, quello da me indicato io l'ho riconosciuto per il migliore e il più comodo. Si fa servire per ordinario un vaso di terra più o men profondo, nel quale si mette il bengioino infranto. Si ricuopre con un gran car-

cartoccio di carta o di cartone fatto come un pane di zucchero, per ricevere i fiori a miſura che ſi ſublimano; quei cartocci ſono poroſiſſimi, imbevono una prodigioſa quantità di fiori, e non ſi può ſtaccargli ſennon tagliuzzando quei cartoni, che ſi meſchiano con molta ſabbia, per proceder dipoi alla ſublimazione. Ma ſi può evitare queſta operazione ſervendoſi di un vaſo ſublimatorio, che non ſi laſcia punto penetrare. Alcuni hanno ſoſtituito dei grandi cartocci di terra cotta a quelli di cartone; ma ſono ſempre men comodi, perchè non hanno una ſuperficie baſtantemente larga; inoltre il grado di calore, che ſi è obbligato a dare per far alzare quei fiori di quella ſpezie di capitello, ch'è altiſſimo, è ſufficiente per decomporne il bengioino, e far paſſar con i fiori una certa quantità di oglio, che altera la loro bianchezza, come ciò ſuccede quaſi ſempre. Quando la operazione è ben condotta, ſi oſſerva, che non ſi ſono alzati i fiori ſennon alla metà dell'altezza di quel cono; il reſto di ſua capacità per conſeguenza diventa inutile.

Tre libre di beagioino ordinario, ſublimato ſino a ſei volte, hanno dato tre oncie, ſei dramme e mezza di fiori; il fuoco è ſtato riſparmiato nelle prime ſublimazioni, e ſpinto più oltre nelle ultime.

Quel che rimane nella terrina dopo la ſublimazione dei fiori di bengioino, è raro, ſpongioſo, di un color bruno, nericcio, e di un odor quaſi tanto piacevole quanto prima. Queſta materia contiene una gran quantità di ſal volatile ſimile; ma che ottener non ſi può ſennon decomponendo il bengioino in una ſtorta. Niente più diremo di queſt'analiſi perchè ci ſtraſcinerebbe a dei chimici dettagli che troppo ci allontanerebbero dal noſtro oggetto.

Dei ſughi latticinoſi, e delle Gomme reſine.

I Sughi latticinoſi ſon così detti, perchè raſſomigliano al latte degli animali, od all'emulſioni; ſono infatti tante emulſioni naturali. Tutti quei liquori ſi ſomigliano per molte generali proprietà; ma ſono altresì notabilmente diſſimili per le loro proprietà particolari. Sono eſſi compoſti di ſoſtanze oleoſe, reſinoſe, gommoſe ed eſtrattive.

La ſoſtanza reſinoſa trovaſi unita e diſciolta in qualche modo nel principio acquoſo di quei medeſimi ſughi, per mezzo delle materie gommoſe, mucilaginoſe, eſtrattive e ſaline; in quella ſteſſa gulſa che il burro nel latte degli animali ſi trova unito all'acqua per mezzo dei ſali, e della parte, di cui ſi compone il formaggio; come l'oglio nell'emulſioni ſi trova unito all'acqua per mezzo delle mucilagini ec. Evvi un gran numero di vegetabili, che ſomminiſtrano un ſugo latticinoſo; quei di queſto paeſe ſono i titimali, le cicorie, che lo danno bianco, la celidonia, che lo dà giallo ec. ma non ſe ne fa alcun uſo, perchè ſon rimpiazzati da quei che ci vengono da eſtranei paeſi, e che ſon più efficaci. Ordinariamente ci vengon mandati ſecchi, veriſimilmente pel comodo del traſporto, o perchè impiegar non potrebbonſi nel loro ſtato di liquidità. Queſti ſughi ſeccati hanno il nome di gomme reſine: tai ſono la mirra, la ſcammonea, il galbano, il ſagapeno, l'opopanace, l'euforbio, la gomma ammoniaca, l'olibano ec.

Queſti ſughi ſono eſtratti per inciſione, o ſenza inciſione. Gli uni ſono ſecchi e friabili, immediatamente dopo, o poco tempo dopo che ſi ſono fatti ſeccare, e ſono facili a ridurſi in polvere, come la ſcammonea, la mirra, l'opopanace, la gomma di edera, e molte altre. Le altre conſervano per lungo tempo una qualche mollezza, la quale è cauſa, che non ſi poſſa polverizzarle e meſcolarle comodamente nelle compoſizioni. Le une e le altre ſono meſchiate di ſcorze di alberi, di piccole porzioni di legno, di paglie, e di altre impurità. Si ha penſato di purificar quelle, che non ſi poſſono ridurre in polvere; col diſcioglierle in varj liquori, per iſpogliarle delle coſe eſtranie, che ad eſſe ſono attaccate. Riguardo alle gomme reſine, che ſono ſecche e friabili, agevolmente ſi purificano con la polverizzazione, come ben toſto diremo. Debbo anche avvertire, che non entrerò nei dettagli chimici di quelle ſoſtanze; ſennon quando quei dettagli avranno un diretto rapporto alla Farmacia.

Purificazione delle Gomme reſine, che non ſi poſſon ridurre in polvere, prendendo per eſempio il Galbano.

SI prende la quantità che ſi vuole di galbano; ſi mette in due o tre volte maggior quantità di aceto; ſi fa diſciogliere col mezzo di un tenue calore; ſi fa paſſare il tutto per un pannolino fortemente ſpremendo; ſi rimette la poſatura con del nuovo aceto;

si fa scaldare come la prima volta, a fine di disciogliere quel ch'è scappato alla prima colatura; si passa per spressione, si meschiano i liquori, e si fanno ispessire a un lento calore, fino a che la massa, che ne risulta, abbia una consistenza d'impiastro.

Si purificano nello stesso modo tutte le gomme resine, che sono troppo molli, e che non ponno ridursi in polvere.

OSSERVAZIONI.

Si è sempre creduto, che l'aceto fosse il dissolvente delle gomme resine; ma non le discioglie niente meglio dell'acqua. Il segno di una completa dissoluzione è la limpidezza e perfetta trasparenza del liquore; ora queste dissoluzioni, sia nell'acqua, sia nell'aceto, sono bianchiccie, latticinose, a motivo della resinosa sostanza, che non era perfettamente seccata, e che resta divisa e sospesa nel liquore in grazia della sostanza gommosa, la quale, ella sola, è veramente disciolta. La porzion di resina, ch'è più seccata, passa per pannolino, quando si spreme la decozione; ella è sotto la forma di una resina liquefatta dal calore, che ha presso a poco la consistenza della trementina: si potrebbe anche separarla, se fosse necessario.

Quando s'impiega una troppo grande quantità di aceto, o di acqua per disciogliere le gomme resine, e che si fa bollire il liquor molto tempo, l'oglio essenziale della resina si dissipa in tempo della evaporazione, e la gomma resina soffre un induramento, od una cocitura, come abbiam veduto, che accade alla trementina, che si fa cuocer nell'acqua. La sostanza resinosa allora non ha più abbastanza di fluidità per restare unita con la parte gommosa, si separa ella dal liquore, si precipita: si attacca al fondo del vaso, e si abbrucia, quando non si ha la diligenza di muover continuamente il liquore con una spatola di legno.

Quasi tutte le Farmacopee prescrivono di purificar così le gomme resine coll'aceto; spezialmente quando sono destinate ad essere impiegate nei medicamenti esterni; ma Lemery non approva questo metodo (1), per la dissipazione, che si fa delle parti le più volatili di quelle sostanze. Egli raccomanda di sceglier le belle lacrime di quelle gomme, e di farle seccare tra due carte al sole, o dinanzi al fuoco, e di poscia ridurle in polvere. Questo metodo non può essere che approvatissimo, e merita la preferenza per tutt'i riguardi, perchè quelle gomme in tal modo seccate, possono indistintamente impiegarsi per l'interno, come per l'esterno. Le vegetabili sostanze, che possono trovarsi nell'interno di quelle gomme scelte, sono in così poca quantità, che nulla possono cambiare nelle loro virtù; nè sono per altro, la maggior Parte del tempo, che dei piccoli frammenti del legno dell'albero; o della sua scorza. Vi vuol molto, perchè le gomme resine nello seccarsi al sole, o al fuoco, perdano tanto dei suoi principj, quanto se ne dissipa in tempo della purificazione. Contuttociò se le gomme resine fossero tanto molli, che non si potesse assolutamente ridurle in polvere, si può per l'uso interno purificarle per mezzo dell'acqua, o di altri veicoli appropriati all'uso, al quale destinansi.

Sarebbe questo il luogo di parlare dei sali essenziali dei sughi gommosi resinosi; ma questi sali non sono peranche noti. Evvi però ragion di presumere, doversi trovar molte gomme resine, che ne darebbero: son queste delle ricerche da farsi.

Metodo di preparar le varie spezie di siero, prendendo per esempio quello di vacca.

Si prende una pianta di latte di vacca, o due libbre in circa; si mette in un bacino di argento, o in un vaso di terra inverniciata; si pone su le ceneri calde; si aggiungono quindici, o diciotto grani di quaglio, che si è stemperato prima in tre, o quattro cucchiai di acqua; si mescola con una spatola. A misura, che il latte si scalda, si quaglia; la serosità, ch'è il siero, si separa dalle altre sostanze, che formano la parte bianca. Quando il siero è ben caldo, e che la parte crassa è ben separata, si passa per una stamigna, e si lascia gocciolare il quagliato. Questo siero è sempre biancastro, a motivo di una porzione di latte rappreso, ch'è sfuggito alla coagulazione; questa porzione si separa collo schiarimento nella maniera seguente.

Schia-

(1) Vedi la Farmacopea di Lemery, pag. 135. Terza edizione.

Digitized by Google

Schiarimento del fiero.

Si mette un albume di ovo in un bacino di argento, si batte con un bicchiero di fiero, e dodici, o quindici grani di cremor di tartaro; si aggiunge il resto del fiero, e si fa il tutto bollire alcun poco. L'albume di ovo nel cuocersi si coagula, e inviluppa la parte crassa, che trovasi anch' essa coagulata dal cremor di tartaro. Quando il siero è perfettamente chiaro, si filtra, facendolo passare per una carta bigia, che si mette sopra un imbuto di vetro. Passa allora perfettamente chiaro, e aver deve un color verdiccio.

OSSERVAZIONI.

Il latte di tutti gli animali è composto delle sostanze medesime, cioè di buttiro, di formaggio, di serosità, o siero, e di sale. Ma queste sostanze non si trovano sempre nelle stesse proporzioni nel latte dei differenti animali: il siero di capra, per esempio, contiene una maggior quantità di sostanza salina, che quello di vacca; ha anche un sapor di zucchero gradevolissimo, ch' è altresì sortissimo. Checchè ne sia, il metodo da noi accennato per aver la serosità del latte di vacca, è generale per il latte di tutti gli animali.

Tutti gli acidi sì vegetabili, che minerali, hanno la proprietà di quagliare il latte; ma vi sono molte altre sostanze, che non hanno alcun' acida proprietà, e non pertanto quagliano il latte egualmente bene. Tali sono il *gallio* a fiori bianchi, e gialli; i fiori di quasi tutti i carci, la interna membrana del ventricolo dei volatili; le materie, ch' esso contiene, hanno la medesima proprietà; ma s' impiegano perferentemente i fiori del cardo selvatico: questa sostanza vegetabile è propriissima per preparar il siero, quando al Medico, che l'ordina, paja, che gli acidi potrebbero esser contrarj al malato.

Il metodo di quagliar il latte col cardo selvatico è semplicissimo. Si prende il peso di ventiquattro, o trenta grani di quei fiori, che infonder si fanno per un quarto di ora in due oncie di acqua bollente; si passa poi questa infusione con forte spressione, e la si mescchia con in circa due libbre di latte; si procede poi pel resto della operazione nella stessa maniera, che abbiam detto nella prima procedura. Si schiarisce questo siero con due, o tre albumi di ova, senza aggiungere cremor di tartaro, e si filtra, come precedentemente abbiam detto. Il presame è la sostanza, che ordinariamente si adopera per preparar il siero, a men che il Medico in sua vece non prescriva altra cosa. Il Quaglio è la porzione di latte quagliato, che trovasi nello stomaco dei vitelli, che non hanno ancora mangiato. I macellai separano questo quaglio; lo mescolano con del sale marino per poterlo conservare; chiudono questo miscuglio in vessiche; ne formano una spezie di focaccie grosse un dito in circa; le mettono poi a seccare al sole, o al fuoco.

Alcuni preparano il siero con dell' aceto; ma questo metodo non dev' esser approvato. Il siero così preparato conserva sempre un odor di aceto, più o meno forte.

Altri impiegano dell'allume, in luogo del cremor di tartaro, per schiarirlo; ma questo metodo non deve ammettersi, perchè l' acido vetriolico dell' allume è infinitamente più forte dell' acido vegetabile del cremor di tartaro.

Il siero è di un gran uso in Medicina, non dev' esser tenuto per un medicamento di poca virtù: è un liquido, che contiene molto di sostanza salina in dissoluzione, come vedremo.

Virtù. Il siero è rinfrescante, e ordinariamente lassativo; conviene nelle febbri ardenti, e putride, perch' è un eccellente antiputrido; è nutriente; conviene anche nei casi, nei quali bisogna metter in moto alcuni umori, che si sono fissati alla pelle, e in generale in tutte le malattie cutance; egli è un poco antiscorbutico: il siero ha l'inconveniente di dare molti flati alle parti deretane, e di rilasciar grandemente le fibre dello stomaco.

Dose. La dose è da un mezzo sestiere fino a due pinte al giorno, preso in bicchieri di cinque in sei oncie, di due in due ore, o di tre in tre ore.

Sal essenziale del Latte.

Si prende la quantità, che si vuole di siero schiarito; se ne fa evaporare in circa i tre quarti; in questo stato dà, da oggi a dimani, una grande quantità di cristalli; si separano questi cristalli, si fa di nuovo evaporare il liquore, e si ottengono dei cristalli pressochè simili ai precedenti. Si getta come inutile il liquore, che resta dopo questa seconda cristallizzazione. Si fa gocciolare il sale su della carta bigia, e quando è per-

fettamente seccato per imbevimento, si fa disciogliere in acqua; si filtra il liquore, e si lascia cristallizzare il sale. Si continua la evaporazione, e la cristallizzazione, fino a che il liquore non dia più cristalli.

Virtù. Il sale di latte è singolarmente raccomandato per la gotta, e per prevenir la polmo-Dose. nia; si fa prendere nel thè, nella tisana, o nel brodo, da dodeci grani fino ad una dramma; ma questo sale più efficace sarebbe, se si facesse prendere in una maggior quantità, come in dose di quattro dramme fino ad un' oncia.

OSSERVAZIONI.

LE due prime operazioni di cristalli, che si ottengono dal siero, formano, a parlar propriamente, il sale essenziale di latte. Questo sale ha un sapor farinoso leggiermente inzuccherato; il che fa, che si chiami eziandio *zucchero di latte*. Il liquore, o l' acqua madre, cui abbiamo raccomandato di gettare, dà, con replicate cristallizzazioni, del sale marino; e l' acqua madre, che poi rimane, contiene un' assai grande quantità di alcali fisso formato senz' alcuna combustione. Abbiam raccomandato di purificar il sale di latte, per isbarazzarlo da una certa quantità di materia estrattiva, che ingiallisce i cristalli.

Niente particolarmente dirò delle proprietà chimiche dei differenti sali, che dal siero si estraggono quel che ho a dirne lo riserbo per l' Opera, che ho annunziato.

Mi basta ora di far osservare, che due libbre di siero contengono all' incirca sei, o sette dramme di materie saline di natura assai differenti le une dalle altre.

Alcuni danno, in luogo di siero, la dissoluzione di due, o tre dramme di sale di latte in una pinta di acqua; ma dopo quel che abbiam detto, è facile scorgere la differenza di un simile preteso siero; non ne ha nè il colore, nè il sapore; non contiene le stesse proporzioni; ed in fine è privato della materia estrattiva, oleosa, e balsamica, che legava gli altri principj, e che impediva il sale alcali contenuto nel siero.

QUARTA PARTE.

Della Mistione dei Medicamenti.

DOpo aver esaminato le tre prime parti della Farmacia, ed aver stabilito delle regole generali per conservare, e disporre i medicamenti semplici ad essere mescolati, passeremo alla nostra quarta Parte, che ha per oggetto la mistione, o il miscuglio dei medicamenti semplici.

Il fine propostosi nel miscuglio dei medicamenti semplici è quello di riunire la virtù di molte sostanze, affinchè i composti possano a un tratto servire a più indicazioni; ma questo assortimento non è così agevole a farsi bene, come a prima vista potriasi credere. Questa parte della Farmacia è del pari utile ai Medici, ed agli Speziali.

Ella ricerca nel Medico molte cognizioni intorno alla natura dei principj, onde sono composte le sostanze, ch' egli ha intenzion d' impiegare, a fine di prevedere, e di evitare le decomposizioni, e le nuove combinazioni risultanti dalla unione di più droghe, che hanno azione le une sopra le altre. Queste combinazioni sono ancora pochissimo note; possono elleno avere, ed hanno in effetto assai spesso delle proprietà differenti da quelle delle sostanze prese separatamente.

Lo Speziale dal suo canto aver deve delle sufficienti cognizioni nella materia medica, per essere in istato di rettificare a proposito gli errori, che possono esser corsi nelle ricette dei Medici, tanto per le dosi delle droghe, quanto per i nomi, che sono talvolta dati gli uni per gli altri. Ma questi cambiamenti deve farli con molta prudenza, ed avvertirne prima anche il Medico, per quanto è possibile; spezialmente quando gli errori cadano su dei rimedj attivi. Lo Speziale deve eziandio saper scegliere il miglior metodo di far le mescolanze tra tutti quelli, che praticare si possono. Ciò egli è tanto più necessario, perchè i Medici mettono spesso in fondo alle Formole, *fiat secundum artem*, od anche semplicemente per abbreviatura, *f. s. art.* in luogo di un *modo* particolareggiato, lasciando allo Speziale la libertà di far per lo meglio.

La maggior parte degli Autori, che hanno trattato della Farmacia, han diviso i medicamenti in interni, cioè in quelli, che si fanno per esser presi internamente; e in

cster-

esterni, cioè quelli, che non son fatti che per l'uso esteriore. Ma questa divisione a noi pare assolutamente difettosa per un piano metodico di Farmacia, attesochè ne risulta necessariamente della confusione, poichè tra i medicamenti esterni per esempio ve ne sono di quelli, che, relativamente alla loro composizione, non differiscono punto da certi medicamenti interni. Tanto che molti impiastri, e molti unguenti non sono dissimili dagli elettuarj, sennon perchè in quelli vi entrano dei grassi, e negli elettuarj il zucchero, o il mele. Vi sono inoltre certi unguenti, nei quali niente affatto il grasso vi entra; tal è la composizione, alla quale si è dato il nome di *unguento egiziaco*, e molte altre, che si possono fare, e che si fanno ogni giorno. Del resto quasi tutti i medicamenti interni possono essere applicati all'esterno, e continuamente lo sono. Però ad onta della buona volontà, che io avrei di cambiar per questo riguardo tutto il piano di questa Opera, non mi posso determinare a farlo, credendo che sia necessario di aver prima l'approvazione delle persone illuminate.

Si possono riguardar i medicamenti composti sotto due punti di vista generali: cioè i magistrali, e gli officinali.

I rimedj magistrali son quelli, che i Medici prescrivono a misura, che son necessarj. La maggior parte di questi medicamenti sono di natura da non durare che un certo tempo.

I rimedj officinali son quelli, che gli Speziali han per costume di tener sempre pronti per valersene alle occasioni. Sono fatti per durare un certo tempo; molti devono anche conservarsi un anno intero, perchè non si può più spesso procurarsi le droghe semplici che li compongono, che una volta all'anno. Conviene per conseguenza evitare di far entrar in queste specie di medicamenti composti delle droghe facili a guastarsi, sopra tutto quando non si trovano meschiate con delle sostanze capaci d'impedire questo difetto. Lo Speziale deve esaminar sovente queste composizioni officinali, e procurar di scoprire, quali possan essere le droghe semplici che le fanno corrompere, per sostituirne delle altre, che abbiano la stessa virtù, e gli stessi inconvenienti non abbiano. Ma tutte queste riforme debbono farsi in guisa, che nessun cambiamento cagionino alle virtù, che si fa essere in quei medicamenti; e ciò deve esser sempre di concerto con i Medici che gli ordinano.

E' altresì cosa essenziale il conoscere l'odore, e il sapore delle droghe semplici che si vuol far entrare nelle composizioni, per non impiegare quelle che ne hanno di dispiacevoli, almeno per quanto è possibile, e di sostituirne delle altre, che men disgustose siano, e che per ciò talvolta niente hanno men di virtù.

Abbiam di sopra fatto osservare, che i vegetabili sono soggetti a ricevere dei cambiamenti nella quantità dei loro principj, e che contengono più di sostanza resinosa negli anni secchi, che negli anni piovosi (1). A tali varietà riferir si debbono quelle, che si osservano nel colore, e nell'odore di certi medicamenti, che tutti gli anni non sono esattamente simili. Tai sono, per esempio, il *populeum*, il *martiatum*, il mondificativo di appio, ec. che sono di un bel verde, ed hanno un più forte odore, quando sono stati preparati con delle piante raccolte in un anno secco; laddove quelle stesse composizioni sono di un verde pallido, e il loro odore è più debole, quando si è obbligato a farle con delle piante raccolte in anni piovosi, quando anche entrar si facciano in proporzion molto più grandi: lo stesso è del sciroppo violato. Un Medico che sa queste cose, dev'esser attento ai colori, che sono stati dati a quelle composizioni con delle materie estranee, e talvolta dannose, come diremo all'articolo degli oggi grassi, e colorati.

I medicamenti composti, magistrali, ed officinali, sono più, o meno composti. Noi riguardo a ciò, seguiremo il piano più naturale, cominciando dai più semplici. La maniera di prescrivere gli uni, e gli altri si chiama *formola*, ed è soggetta a delle regole generali: crediamo, che sia a proposito il dire una parola intorno a questo articolo, prima di passar all'esame dei medicamenti composti.

Delle Formole. (2)

LA formola è la maniera di prescrivere allo Speziale i medicamenti, che deve pre-

(1) Pag. 24.

(2) Tutto quel che quì si dice è tolto dal Trattato dell'*Arte di far le Formole* di M. Gaubio, Medico Olandese: quei che vorranno esser più istruiti in questa materia, vicnie meglio far possono, che consultar l'originale.

preparare; è una parte della Terapeutica, che insegna la scelta dei rimedj appropriati al sesso, al temperamento, alla età, e allo stato del Malato.

Le formole sono magistrali, o officinali.

Le formole magistrali son quelle, che contengono i rimedj, che il Medico prescrive a misura, che son necessarj.

Le formole officinali son quelle, che prescrivono la maniera di preparar i medicamenti composti, che gli Speziali debbono aver sempre pronti nelle loro botteghe. In tutte le formole vi sono da considerar quattro cose.

1. La *base*, 2. l'*ajutante*, o l'*ausiliario*, che per lo più è stimolante, 3. il *correttivo*, 4 l'*excipiente*.

Gli Antichi ammettevano una quinta parte, cui chiamavano *determinante*, o *dirigente*. Per esempio, quando volevano purgar le serosità della testa, prescrivevano nella formola un rimedio cefalico, perchè pentavano, che avesse la proprietà di portar l'azione dei purganti verso quella parte del corpo, ec. Ma ora non si ha più riguardo a questo ultimo membro della formola.

Esaminiamo presentemente le quattro altre parti della formola.

La base è la parte la più essenziale della formola, ella dev'esser sempre messa alla testa, e deve predominar su tutte le altre droghe, non già in misura, nè in peso, ma relativamente alle sue proprietà attive.

La base può esser semplice, o composta; diventa composta, quando si uniscono più droghe, che hanno le medesime virtù, e all'incirca nelle stesse dosi. Per esempio, in un apozema febbrifugo, nel quale si fa entrar la Chinachina, essa è quella, che forma la base; allora ella è semplice, perchè le altre droghe, con le quali si può associarla, non hanno una virtù febbrifuga tanto distinta, quanto è quella della Chinachina. La base diventa composta, quando in luogo di Chinachina si uniscono molte sostanze febbrifughe, che sono all'incirca di forza eguale: tali sono la genziana, il camedrio, il camepitide, ed altre amare simili, che erano i febbrifughi usati in Europa, prima che la Chinachina fosse nota. Devesi evitare di complicar la base, per quanto è possibile; i rimedj ne divengono men disgustosi, e più facili a prendersi.

L'*ajutante*, o *ausiliario*, chiamasi anche *stimolante*, quando s'impiega nelle formole dei medicamenti poco attivi.

L'*ajutante* deve aver la stessa virtù che la base; agisce per ordinario coll'accrescere la sua attività: spesso si fa entrar nella formola per isminuire il volume della base, e del rimedio, del quale il malato è annojato.

Per esempio, quando un malato idropico è stanco di prendere della jalapa in bevanda, o in bocconi, si può, in vece di fargliene prendere una dramma, come faceva prima, non dargliene che una mezza dramma, mescolandola con dodici, o quindici grani di scammonea, ch'è un idragogo più attivo della jalappa.

Il *correttivo* può impiegarsi con due differenti mire: 1. per iscemare l'attività della base, come per esempio, quando si meschia un alcali fisso con delle resine. Quest'alcali si combina con quelle sostanze, le riduce in uno stato saponoso, e ne minora notabilmente l'attività: le sostanze resinose diventano più dissolubili, meno soggette ad attaccarsi agl'intestini, non cagionano coliche, come spesso fanno quando si prendono sole, ma questa spezie di correttivo non è esatta, perchè l'alcali distrugge una parte della virtù del Medicamento, in modo, che quindici grani di jalappa, mescolati con alcuni grani di sal alcali purgato meno di otto grani della stessa jalappa, alla quale nulla si sia meschiato di quel sale; non vi ha che la porzione di jalapa, che non è stata decomposta dall'alcali, che sia veramente purgante.

2. Il correttivo s'impiega altresì, ed anche il più sovente, per mascherar il sapore, e l'odore ingrato di certe droghe, e altresì per fortificare il tessuto delle viscere, e per metterle in stato di resistere all'attività dei rimedi, che possono cagionar degl'irritamenti: con questa intenzione, per esempio, si uniscono agli altri medicamenti, degli aromati, degli oleosi, dei mucilaginosi, il zucchero, il mele, ec. Si sceglie la sostanza la più appropriata, e che all'effetto del rimedio contraria non sia.

L'*excipiente* è quello, che dà la forma, o la consistenza al medicamento; dev'esser approprato alla base, alla malattia, al temperamento, ec.

L'excipiente può anche aver il nome di mestruo, di veicolo, o d'intermedio, secondo le circostanze.

Gli excipienti sono l'acqua, il vino, l'acquavite, lo spirito di vino, l'aceto, ec. Gli excipienti d'intermedio sono il rosso di ovo, le mucilagini ec. per mezzo delle quali si arriva ad unire l'oglio all'acqua.

Ecco

Ecco un esempio di formola, la quale, quantunque semplice, contiene i differenti membri, dei quali parliamo.

Pozion purgativa.

℔ Cassia in bastoni, ʒ iv.	*Base.*
Sena ʒ ij.	*Ausiliario,*
Radice di grande scrofolaria ʒ j.	*Correttivo,*
Aqua q. s.	*Excipiente.*

Fate secondo l'arte, perchè restino quattro oncie di liquore.

OSSERVAZIONI.

LA cassia è la base di questa formola; la sena vi è aggiunta per accrescer la forza della pozione; la radice di grande scrofolaria è messa per distruggere in gran parte l'odore, ed il nauseoso sapore della sena; in fine l'acqua è l'excipiente, che si carica di tutte le parti estrattive ch'essa può disciogliere. Si può, se si vuole, aggiunger, dopo che la pozione è passata, qualche aromo per dare un odor gradevole, come per esempio, dello spirito di cedro, dell'acqua di canella, o dell'acqua di fiori di arancio, ec.

Regole generali, che osservar si devono per far le formole con esattezza.

SI deve scrivere leggibilmente, e distintamente; mettere i nomi di ciascuna droga gli uni sotto gli altri, e sempre in linea, e non metter mai più droge nella stessa riga; non si deve mai metter i nomi propri delle sostanze per abbreviature, ma solamente gli epiteti, quando si giudichi a proposito. La base della formola deve sempre esser messa in testa, e un poco distante dal recipe, ma nella stessa linea. Se la base è composta si mettono le une sotto le altre tutte le sostanze che la compongono. Sotto alla base si mette l'ajutante, o l'ausiliario, poi il correttivo, e in fine l'excipiente; del quale bisogna prescrivere la quantità, che dev'essere impiegata, e quella che restar deve, s'è una decozione. Al fine di ogni riga, o frase, si mette il carattere, che indichi il peso di ciascheduna sostanza. Il *modus faciendi*, o la maniera di preparar il medicamento, deve fare una linea. In fine il *signetur*, o la maniera di prescrivere come il malato farà uso del rimedio, deve formare un'altra linea: l'uno e l'altro devon esser messi in fondo alla formola, e precisamente di sotto al recipe: in una parola, la formola deve sempre esser metodica, per evitare i *qui-pro-quo*.

Ecco in generale le regole, che osservar si devono nelle formole; gli esempj, che in seguito ne daremo, rischiareranno quel che abbiam detto. Ma prima di andar più avanti, crediamo dover parlar quì di alcuni medicamenti semplici, che per ordinario insieme s'impiegano, e che son noti collettivamente sotto una sola denominazione.

Di alcuni medicamenti semplici, che per ordinario insieme s'impiegano, e che son noti collettivamente sotto una sola denominazione.

LE *cinque radici aperitive* son quelle del piccolo similace, o sia Rusco, di asparago, finocchio, di petroscllino, e di appio. Molte radici sono tanto aperitive, e tanto in uso quanto quelle da noi ora nominate, come quelle di gramigna, di anonide, di cringio, di malvavischio, di fragola; ma l'uso ha fissato tal nome alle cinque radici da noi nominate prima.

Le cinque capillari sono il capelvenere nero, e il capelvenere bianco, noto anche col nome di capillaria di Monpellieri, il politrico, l'asplenio o la scolopendria, e la ruta muraria.

I tre fiori cardiali son quelli di bugloſſa, di borragine, e di viole. Le virtù cordiali attribuite a quelli fiori sono assolutamente gratuite; non son eglino che bechici, rinfrescanti, e diuretici. Dovrebbonsi piuttosto dire fiori cordiali quelli, ch'effettivamente lo sono, come quelli di salvia, di lavanda, di rosmarino, d'isopo, e molti altri.

I quattro fiori carminativi sono quelli di camomilla romana, di meliloto, di matricaria, di aneto.

L'erbe ammollienti ordinarie sono le foglie di malva, di malvavischio, di brancorsina, di viola, di mercorella, di parietaria, di bietola, di atrepice, di seneccione, e le cipolle di giglio, e molte altre.

Le quattro grandi semenze fredde son quelle di zucca, di cucuzza, di mellone, e di cocomero. Queste semenze non son di gran lunga tanto rinfrescanti quanto comunemente si crede; hanno all'incirca le stesse virtù delle mandorle dolci, e non sono niente più rinfrescanti. Perchè le semenze di mellone e di cocomero si rassomigliano perfettamen-

mente, ed è affolutamente impoſſibile il diſtinguerle, nel Commerzio ordinariamente dannoſi le une per le altre. Le ſemenze di zucca e di cucuzza dannoſi anch' eſſe le une per le altre, per modo che nel Commerzio non ſi conoſcono che due ſpezie di ſemenze, cioè le groſſe, che ſon quelle di zucca e cucuzza, e le piccole, che ſon quelle di cocomero, e di mellone, delle quali non ſi fa diſtinzione veruna.

Le quattro piccole ſemenze fredde ſon quelle di lattuca, di portullacca, di endivia, e di cicoria.

Le quattro ſemenze calde ſon qnelle di anici, di finocchio, di comino, e di carvi; chiamanſi anche *ſemenze carminative*.

Le quattro piccole ſemenze calde ſono quelle di appio, di petroſellino, di ammi, di dauco.

I cinque frammenti prezioſi ſono il giacinto, lo ſmeraldo, il zaffiro, il granato, e la corniola: queſte pietre ſono di natura vetrificabili, e non dovrebbero mai adoperarſi in medicina.

Le quattro acque cordiali ſono quelle di endivia, di cicoria, di bugloſſa, di ſcabioſa: queſte acque non hanno veruna virtù cordiale; ſi può far conto, che ne abbiano quanta n'ha l'acqua comune; ne diremo la ragione all' articolo delle acque ſemplici diſtillate. Quelle, che ſi può credere, che veramente abbiano la virtù cordiale, ſono le acque diſtillate di molte piante aromatiche, come l'acqua di fior di arancio, quelle di roſmarino, di ſalvia, di majorana, ec.

Le quattro acque antipleuritiche ſono quelle di ſcabbioſa, di cardo benedetto, di taraſſaco, e papavero ſelvatico. Queſte acque per lungo tempo ſi è creduto, che aveſſero una virtù ſudorifica; ma ſon elleno nel caſo delle qnattro acque, cordiali: quelle che ſono aromatiche, giuſtamente ſi meritano un tal nome, ſpezialmente quando è duopo provocar la traſpirazione.

I tre ogli ſtomatici ſon quelli di abſinzio, di cotogno, e di maſtice, che ſi applicano eſternamente ſulla cavità dello ſtomaco; ma vi vuol molto perchè abbiano tanto di virtù quanto in eſſi ſi ſuppone: è meglio, quando il caſo lo ricerca, ricorrere ai rimedj interni, che ſono più efficaci.

I tre unguenti caldi ſono l'nnguento di Agrippa, l'unguento di Altea, e l'unguento nervale.

I quattro unguenti freddi ſono l'album rhaſis, l'nnguento populeo, il cerotto di Galeno, e l'unguento roſato.

Le quattro farine reſolutive ſono quelle di orzo, di ſave, di orobi, di lupini; vi ſi aggiungono ſpeſſo quelle di formento, di lenticchie, di lino, e di fien greco. Crediamo di dover ricordare nel terminar queſto articolo, che l'uſo di ordinar i medicamenti ſotto le ora accennate denominazioni è quaſi affatto abolito nell'attual pratica della Medicina.

Delle ſpezie.

CHiamaſi ſpezie la nnione di molti ſemplici minutamente tagliati, dei quali ſi prende la infuſione, come del thè, non s' impiegano mai per far delle decozioni: queſte ſorti di medicamenti ſono magiſtrali ed officinali; la Farmacopea di Parigi non ne preſcrive neſſuno.

Spezie vulnerarie, o erbe vulnerarie, note col nome di vulnerarie del paeſe degli Svizzeri.

℞ Veronica,		℥ iv.
Sanicola, Bugola,	*a*	℥ ij.
Iperico,		℥ iv.
Pervinca, Ellera terreſtre, Cardo benedetto, Scordio, Agrimonia, Betonica, Mille foglio, Scolopendria,		*a a* ℥ ij.
Fiori di piè di gatto, di Tuſſilagine.		*a a* ℥ iv.

Tagliate e ſminuzzate ſecondo l'arte.

Si mette un pizzico di queſte ſpezie in un bicchiero di acqua bollente; le ſi laſciano infondere per dieci o dodici minuti; ſi prende queſta infuſione in guiſa di thè.

Queſte ſpezie ſono vulnerarie, deterſive, cordiali, ſtomatiche, valevoli ad impedire i depoſiti ſanguigni che ordinariamente ſuccedono dietro a dei colpi, o a delle cadute, ma biſogna ſempre ricorrere alla cavata di ſangue. Queſte ſpezie ſi prendono in infuſione come del thè. La doſe è di un piccolo pizzico per ogni pizzico di acqua bollente. Virtù. Doſe.

Spe-

Spezie toniche.

℞ Foglie di Meliſſa, ʒ vj.
Sommità di Gallio luteo, ʒ ix.
Fiori di Betonica, di Tiglio, } aa ʒ ij.
Radici di Valeriana maggiore, Bardana, Lapazio ſelvatico, Regoliżia, Biſmalva, Polipodio, } aa ʒ iij.
Foglie di ſcolopendria,
Tagliate e ſminuzzate ſecondo l'arte.

Si fa uſo di queſte ſpezie come delle precedenti.

Virtù. Son buoniſſime per rinvigorire le fibre; ſono cefaliche, vulnerarie, iſteriche, cordiali, e alcun poco ſudorifiche; ſi fanno Doſe. prendere come le precedenti, e nella ſteſſa doſe.

Spezie pettorali.

℞ Capillaria di Canada, ʒ iv.
Foglie di ſcolopendria, ʒ ij.
Fiori di Tuſſilagine, di Piè di Gatto, di Iperico, } aa ʒ iß.
Tagliate e ſminuzzate ſecondo l'arte.

Si prende la infuſione di queſte ſpezie come le precedenti.

Virtù. Queſte ſpezie convengono nella toſſe; ſono raddolcenti, e alcun poco vulnerarie. Se Doſe. ne fa uſo nella ſteſſa guiſa che le precedenti, e nella ſteſſa doſe.

OSSERVAZIONI.

LE ſpezie ſono comodiſſime pel malato, perchè ſono delle collezioni di erbe, e di altre ſoſtanze, ſcelte, e preparate per le infuſioni. Se ne può fare di molte ſorti, e che capaci ſiano di ſoddisfare alle più ordinarie indicazioni. Quelle che abbiam date ſervir poſſono di eſempio per tutte quelle che preparar ſi voleſſe. Sarebbe da deſiderare, che tali ſorti di rimedj diveniſſero officinali in Parigi, come lo ſono in Allemagna; i malati non ſarebbero eſpoſti ad eſſer ingannati dagli Erboriſti, come lo ſono continuamente, facendo uſo delle piante le une per le altre.

Oltre le ſoſtanze, che abbiam fatto entrare nelle ſpezie che abbiam date per modello, ſi può farvi entrare delle ſemenze, delle gomme, delle reſine ſecche, delle materie animali, come il corno di cervo, il caſtore ec. ma non mai materie liquide, o ſoſtanze in polvere fina ridotte.

Quando ſi preparano le ſpezie, ſi deve aver l'attenzione di tagliar prima ſeparatamente tutte le ſoſtanze che le compongono, e allo ſteſſo grado di tenuità. Senza queſta precauzione il malato fa uſo degl'ingredienti inegualmente, perchè le materie meno diviſe ſon quelle, che ſi preſentano prime ſotto le dita della perſona, che vuol far la infuſione, ed infine reſtano le ſoſtanze che ſon più minute. Per queſta ragione le polveri non poſſono far parte delle ſpezie.

Quando le radici che vi ſi fanno entrare ſon groſſe, ſi tagliano in fette, e queſte fette in tre o quattro pezzetti, ſecondo la larghezza del loro diametro. Le foglie larghe delle piante debbono eſſer tagliate tanto minute quanto lo ſono le più piccole foglie delle altre piante, o le ſemenze.

Si ammaccano le gomme e le reſine che non poſſono eſſer tagliate; ma ſi deve aver l'avvertenza di non far mai entrar nelle ſpezie alcune ſoſtanze ammaccate, ſennonsè quelle che non poſſono aſſolutamente tagliarſi, come ſono le gomme e le reſine; perchè le materie che ſi ammaccano prendono una forma preſſochè rotonda; il che fa, che le dita non poſſon prenderle nelle medeſime proporzioni delle altre droghe.

Quando ſi ſono in tal modo diſpoſte tutte le materie, ſi ſcuotono in uno ſtaccio di crini, ciaſcuna ſeparatamente, per levarne la polvere. Si peſa poi la quantità di ognuna delle ſoſtanze, ſi meſchiano eſattamente inſieme; ſi chiude il miſcuglio in caſſette, o in bottiglie ben otturate; ſpezialmente quando nelle ſpezie ſi fa entrar delle materie odoroſe, che poſſon perdere il loro odore.

Delle Infuſioni.

DOpo aver parlato delle ſpezie ſpettanti alla infuſione, l'ordine vuole che s'indichino le regole da oſſervarſi nel far infondere i medicamenti.

La infuſione ha per fine lo eſtrarre, col mezzo di un meſtruo, le ſoſtanze le più diſſolubili e le più delicate dei miſti. Queſti medicamenti ſon liquidi; ſi preparano a freddo o ad un tenue calore, ma non mai per ebullizione, a fine di non caricargli di ſoſtanze eſtranee alla infuſione (1). I principali veicoli

(1) Silvio, pag. 218. e ſegg.

cóli delle infusioni sono l'acqua, il vino, l'aceto, l'acquavite, lo spirito di vino ec. Di questi liquori si sceglie quello che meglio soddisfa alle intenzioni propostesi. (All'articolo dei medicamenti esterni parleremo delle infusioni, che si fanno nell'oglio).

L'oggetto della infusione è di trasferir nel mestruo la virtù delle materie, che infonder si fanno. Perchè tutte le sostanze non sono della stessa natura, che ve ne sono di resinose, di gommose, e di estrattive, ora non parleremo che delle infusioni, che si fanno nell'acqua. Le spezie, delle quali parlato abbiamo, tutte le piante e le parti delle piante delicate, come sono la capillaria, il camedrio, lo scordio, i fiori di camomilla, il zafferano, i fiori delle piante non odorose, come quelle di malva, di bismalva, ec. debbon essere infuse come il thè. Si versa una mezza foglietta di acqua bollente sopra un pizzico di sostanze, che si vuol mettere a infondere; si cuopre il vaso, si fa durar la infusione finchè il liquore sia mezzo rafreddato, o che le materie infuse siano precipitate al fondo del vaso. Queste siffatte infusioni si fanno il più spesso in casa dei malati, e servono di bevanda ordinaria; è duopo che siano leggiere, poco cariche di parti estrattive, ma contener devono tutti i principj volatili delle sostanze che s'infondono. E' difficile adattar le proporzioni dell'acqua a quelle delle piante, che infonder si fanno, ciò dipende dalla quantità dei principj, dei quali si vuole che le infusioni sian cariche. Basta determinar la quantità, che si vuole che ne resti, perchè per altro le piante se ne imbevono di una più o men grande quantità, cui ritengono. Le infusioni han da essere chiare e trasparenti. Quando si fan passare per separarne l'erbe, non si ha da spremere la posatura, o almeno scnon leggerissimamente; posciachè una porzione del parenchima il più delicato dell'erbe passerebbe col liquore, intorbiderebbe le infusioni, e le renderebbe più disgustose a prendersi, senza che fossero più efficaci (1). Si può chiudere in un sacchetto di tela le sostanze che si fanno infondere; e con ciò non si ha l'incomodo di passar le infusioni.

Quando le sostanze son grosse, dure, e legnose, come i legni, le corteccie, e certe radici; si tagliano, o si ammaccano, avendo l'avvertenza di separarne la polvere che si è formata nel dividerle. Si fa infondere queste materie molto più lungo tempo; spesse fiate questa infusione è preliminare; la si fa per ammollir quelle, che deonsi sottomettere alla decozione. Quando gl'ingredienti contengono dei principj volatili ed aromatici, si deve fargli infondere in dei vasi perfettamente chiusi; sovente si separa per mezzo della distillazione, una porzione di liquore, che si trova carico di tutti i principj volatili, come diremo all'articolo dei sciroppi aromatici.

Delle Decozioni.

L'Oggetto della decozione è lo stesso che quello della infusione, ed è quello di proporsi in questa operazione di disciogliere ad estrarre le sostanze attive dai corpi in un veicolo appropriato alla intenzione, cui si vuol soddisfare. (2) La decozione propriamente detta è differente dalla infusione in questo, ch'è più carica di principj estrattivi, e di poco o niente affatto dei principj volatili delle sostanze. Le decozioni sono anche dissimili dalle infusioni in ciò, che si fanno all'aria libera, cioè in un vaso non chiuso, e che si fanno bollire.

Le materie, che appartengono alla decozione, sono i vegetabili, gli animali, e sovente alcune materie minerali, come l'antimonio e il mercurio.

I liquori, che servono di excipienti per le decozioni, sono i medesimi che quelli per la infusione, a riserva dei liquori spiritosi rettificati, che non mai vi s'impiegano per la lor volatilità.

La quantità di veicolo, che s'impiega nelle decozioni non può con esattezza determinarsi: bisogna proporzionarla al volume, che deve restare, alla durata della ebullizione; e la stessa ebullizione dev'essere tanto più lunga quanto le materie che vi entrano, sono più dure e compatte, come per esempio la china, il legno santo, la salsapariglia, il bosso ec. Spesso alla decozione deve andar avanti la infusione per le ragioni precedentemente dette.

Devesi con grande studio evitare di far bollire le sostanze aromatiche, e quelle che contengono dei principj volatili, quali sono il cerfoglio, le piante antiscorbutiche ec. perchè è nei principj volatili, che risiede la maggior virtù di quegl'ingredienti. Quando se

(1) Silvio, pag. 224.
(2) Silvio, pag. 252. e seg. Farmacopea Lemery, pag. 66. e 68.

ſe ne fa entrare nelle decozioni, biſogna mettergli a parte in un vaſo chiuſo, verſar ſopra la decozione degli altri mentre ch'è calda, e non paſſar il liquore ſennon quando è raffreddato. Chiamaſi allora queſti medicamenti, *infuſioni-decozioni*.

Regole generali da oſſervarſi nel fare una decozione compoſta di ſoſtanze di differente natura.

SI comincia dal far bollire le materie che ſono dure e ſecche, come l'orzo, le raſchiature di corno di cervo, i legni, le radici ſecche, che ſono legnoſe; vi ſi mettono poi le radici recenti, come quelle di cicoria, di lapazio ſelvatico ec. private del loro cuore legnoſo, ſe ne hanno, e tagliate in bocconi; ſi fan bollire ſolamente otto o dieci minuti. Allora ſi mettono i frutti tagliati e ſpogliati dei loro noccinoli, ſemi o ſcorze, ſecondo quel che ſono; mettonſi poi l'erbe ſenza odore tagliate groſſolanamente, e prima quelle che ſono ſecche, poi quelle che ſono recenti; ſi continua con le ſemenze non odoroſe ammaccate. Si verſa allora queſta decozione bollente in un vaſo ben otturato, e nel quale ſi ſono meſſe le piante aromatiche, antiſcorbutiche, e tutte le ſpezie di capillari tagliate groſſamente, le ſemenze odoroſe ammaccate, la canella, il ſandalo cedrino, il ſaſſafras, la regolizia ec. Si copre il vaſo, e quando la decozione è interamente raffreddata, la ſi paſſa per ſpreſſione; la ſi laſcia deporre a fine di ſeparar le *feccie*, che ſono paſſate pel pannolino inſieme col liquore.

OSSERVAZIONI.

UNa decozione, qual è la ora deſcritta, ſarebbe troppo caricata di droghe; ma non è meſſa quì che come un modello, per far apprender l'ordine che oſſervar ſi deve nelle decozioni molto meno compoſte, e nelle quali però entrano delle ſoſtanze di differente natura.

Quando ſi fa entrare nelle decozioni delle materie animali, che nulla contengono di volatile, come del vitello, un pollo, delle vipere ec. Si debbon mettere in principio della decozione, affinchè abbiano il tempo di cuocerſi. Quando ſono dei gamberi, o d'ogni altra materia animale facile a cuocerſi, e che nel cuocerſi dia qualche principio volatile, ſi unettono dopo averle peſtate con le ſoſtanze della infuſione.

In generale non ſi deve far bollir troppo lungo tempo le ſoſtanze, che ſi ſottomettono alla decozione, perchè i principj, che danno i vegetabili in tempo della loro infuſione, o per una leggiera decozione, ſono differenti e più efficaci di quelli che ſi otrengono per una forte ebullizione. Nel primo caſo l'acqua è caricata di materie eſtrattive e ſaline di quei medeſimi vegetabili. Nel ſecondo caſo i vegetabili danno molte mucilagini delle ſoſtanze acri; il parenchima dei vegetabili ſempre più ſi divide, e in qualche modo ſi diſcioglie nell'acqua. Queſti ultimi principj ſi combinano in una ſingolar maniera pel moto della ebullizione, e pel calore, con le ſoſtanze che ſi erano prima ſtemperate nell'acqua; imbarazzano o diſtruggono le loro virtù notabilmente, come vedremo dai ſeguenti eſempj; il che è ſtato beniſſimo notato da Silvio (2). Per queſta ragione raccomanda di far bollir lungo tempo le coſe acri e piccanti per far che perdano in parte la loro troppa attiva virtù; e in un altro luogo dice, che la decozione fatta lungamente bollire ſu la colloquintida è molto men purgante della ſua laſſativa.

La decozione dei mirabolani è laſſativa, quando quei frutti non han bollito che un momento; ed è aſtringente, quando ſi ha fatto che bollano lungo tempo, a cagione della terreſtre ſoſtanza, che in qualche modo diſcioglieſi nella decozione. Lo ſteſſo è del rabarbaro (3).

La ſteſſa coſa ho io oſſervato nella ſena, e nei ſuoi follicoli; l'una e gli altri danno per infuſione, o per una leggiera ebullizione, tutti i loro principj eſtrattivi e purganti; e con una forte ebullizione quelle ſoſtanze danno una mucilagine denſiſſima, diſguſtoſiſſima al malato: queſta mucilagine imbarazza o diſtrugge talmente la virtù purgativa, che quelle ſorti decozioni non purgano quaſi niente.

Quando nelle decozioni ſi fa entrare delle radici bulboſe, debbonſi mettere un poco avanti i fiori, batta che bollano qualche poco.

Tutte le ſpezie di capillari, benchè piante legnoſe, non devono bollir niente, o pur ſoltanto pochi minuti, perchè facilmente danno la loro ſoſtanza nelle infuſioni, e danno un odor gradevole, che in tempo della ebullizione diſperderebbeſi (4).

Non

(1) Silvio, *ibid.* Lemery, *ibid.*
(2) Silvio, pag. 265.
(3) Silvio, pag. 264. e 269.
(4) Silvio, pag. 268.

Non v'ha nessun fiore, che debba bollire; gli uni per la delicatezza della lor tessitura, gli altri per la stessa ragione, ed in oltre per l'odore, cui bollendo perderebbero (1). Per questa ragione è, che si preparano per infusione gli ogli dei fiori, che hanno dell'odore, come a suo luogo diremo.

La regolizia ha un sapore di zucchero piacevolissimo (2); da ella per infusione a freddo, o a caldo, una bevanda dolce, e che non ha punto di amarezza; ma quando la si fa bollire, forma una decozione acre ed amara, spezialmente quando la regolizia è già un poco vecchia (3).

Quando nelle decozioni si fa entrare dei sughi inzuccherati, come il mele, la manna, il zucchero ec. (4) o delle sostanze, che ne contengono, come la cassia ec. non si deve metterle che verso il fine; e quando le decozioni sono passate, si passa la decozione di nuovo s'è necessario: lo stesso è per le gomme resine, come la scammonea; queste sostanze debbon esser ridotte in polvere, e non bisogna stemperarle nelle decozioni sennon quando sono quasi intieramente raffreddate; senza di che la parte resinosa si rammollirebbe, si ridurrebbe in grumi, e non distribuirebbesi egualmente nei medicamenti.

Si schiariscono le decozioni con alcuni albumi di ova nella stessa maniera che abbiamo detto per depurar i sughi, quando si vuole che siano men disgustose: ciò deve farsi prima di versarle sopra gli aromatici. Facciam ora l'applicazione di quel che abbiam detto ad una tisana meno composta.

Tisana di Feltz,

℞ Salsapariglia.	℥ iij.
Antimonio crudo.	℥ vj.
Colla di Pesce.	℥ ij.
Acqua.	℔ viij.

Si ammacca l'antimonio crudo, si chiude in un sacchetto; si sospende al centro di un bacino, nel quale si è messa la quantità di acqua conveniente; si aggiunge la salsapariglia spaccata, e tagliata, così pure la colla di pesce tagliata parimenti in piccoli pezzi; si fa bollire questo miscuglio fino a che il liquore sia ridotto a quattro libbre, o due pinte; si passa la tisana per un pannolino stretto, e ben fino.

Questa tisana è stata in riputazione appresso di molti per guarire i mali venerei, e per purificare il sangue. Se ne prende una pinta la mattina a digiuno in 4. o sei bicchieri.

Tisana antiscorbutica.

℞ Radice di Ramolaccio selvatico	℥ ß
Foglie fresche di Cochlearia, di Nasturzio acquatico	aa ℥ j.
Acqua bollente	℔ j.

Fate secondo l'arte.

OSSERVAZIONI.

DOpo aver mondato l'erbe, e la radice di ramolaccio, si tagliano l'erbe in tre o quattro porzioni, e le radici in fette; si mettono in una piccola cucurbita di stagno; vi si versa sopra dell'acqua bollente; si ottura esattamente il vaso; e quando il tutto è raffreddato, si passa per una stamigna senza spremere la posatura. Questa tisana è abbondantemente piena dei principj acri, e volatili delle sostanze antiscorbutiche; ma è poco carica di principj estrattivi; se si vuole che lo sia più, si può impiegare la decozione di quelle medesime sostanze in luogo di acqua; si versa quella decozione sopra una simile quantità dei medesimi ingredienti.

Questa tisana è un eccellente antiscorbutico, la si fa prendere la mattina a digiuno poi un bicchiero per giorno fino a una pinta; a proporzione, che le affezioni scorbutiche sono forti. Vino. Dose.

Dei Vini Medicinali.

SI chiama vino medicinale il vino ordinario divenuto medicamento per le droghe, che vi sono aggiunte. I vini medicinali si preparano in due differenti modi, colla fermentazione, e colla infusione.

Quei che si preparano colla fermentazione, si fanno mescolando degl'ingredienti con i sughi delle uve recentemente spremuti, e che si fanno fermentar insieme; ma la fermentazione, che ha proprietà di cangiar la natura del mosto, cangia altresì quella delle droghe che vi si mettono, in modo, che i più violenti purganti appena conservano qualche proprietà lassativa dopo la loro fermentazione. I sughi amari dei vegetabili, come quello dell'absinzio, perdono considera-

(1) Silvio, pag. 266. (2) Silvio, pag. 265.
(3) Vedi all'estratto di logorizia quel che diciamo di quello fatto colla infusione di quella radice, e di quello ch'è fatto con la decozione di quella radice medesima.
(4) Silvio, pag. 262. e 269.

derabilmente del loro ſapore, cambiandoſi in liquor ſpiritoſo col moſto, come ho provato più volte. La reſina dei ſughi gommoſi, che ſi ſottomettono alla fermentazione, ſi ſepara, e fa parte della feccia, dopo eſſerſi decompoſta quaſi interamente. Pare, che la natura, facendo fermentare dei corpi di differente natura, tenda a condurli tutti al medeſimo ſtato, ed a ridurli a non avere che le ſteſſiſſime proprietà. Dacchè la Medicina poco, o anche niente di ajuti può trarre dai vini medicamentoſi fatti per fermentazione, nulla più ne diremo, e paſſeremo ad eſaminar quelli, che ſi preparano per infuſione.

Dei Vini medicinali fatti per infuſione, prendendo per eſempio quello di Chinachina.

℞	Chinachina ammaccata	℥ ij.
	Vino roſſo di Borgogna	℔ ij.

SI mette tutto in una bottiglia ben otturata; la ſi tiene in un luogo freſco per dieci, o quindici giorni; avendo attenzione di agitarla due, o tre volte al giorno, a capo dei quali ſi filtra il vino per una carta bigia: conſervaſi in catina in bottiglie, che debbon eſſer ſempre interamente piene.

Il vino di Chinachina conviene a quelli, che hanno lo ſtomaco debole, e digeriſcono male; dà del vigore alle fibre, ed è un eccellente antiputrido. La doſe è di un bicchiero di due, o tre oncie, che ſi beve all'ora del pranſo, nel metterſi a tavola; e ſe ne prende una ſimil doſe la ſera all'ora della cena.

Queſto rimedio non conviene a quelli, che ſono nel caſo di temere il calore del vino, biſogna in vece dar ad eſſi della chinachina in polvere, da ſei grani ſino ad uno ſcrupolo, o della chinachina infuſa nell'acqua in luogo di vino, preparata col medeſimo metodo, e preſa nella ſteſſa doſe.

OSSERVAZIONI.

SI può all'iſteſſo modo preparar tutt' i vini medicinali per infuſione.

Quei, che ſon fatti per l'uſo interno, debbono eſſer preparati a freddo, ed eſpoſti in un luogo freſco, lungi dal Sole. Conviene, che il vaſo, nel quale ſi fa la infuſione, ſia eſattamente otturato, perchè il vino contiene un principio ſpiritoſo, che diſperderebbeſi; il vino acquiſterebbe una qualità acre, non ſarebbe in iſtato di eſtrarre la ſteſſa quantità di principj, come quando contiene tutta la ſua parte ſpiritoſa. Contuttociò noi oſſerveremo, che la chinachina ha la proprietà d'impedire al vino lo inagrirſi, ed anche quella di ſminuirne ſenſibilmente l'acidezza del vino, ch'è agro.

Alcune Farmacopee preſcrivono di far digerir i vini in vaſi a un lento calore colla idea di eſtrarne più principj diſſolubili; io ho oſſervato, che il calore, agindo ſul vino, ne diſordina ſenſibilmente i principj, lo inagriſce, o lo diſpone alla fermentazione acida; che per altro non ſi trova più carico di principj eſtrattivi, che con una infuſione a freddo ſufficientemente lunga, cioè di ſei, od otto giorni. Queſta oſſervazione però non ſi deve intendere, che per i vini officinali, che devono conſervarſi un certo tempo; ma riguardo a quelli, che ſi ordinano a miſura, che ſe ne ha biſogno, ſi ricorre al calore del bagno-maria, perchè il malato non può aſpettare la lunghezza di una infuſione a freddo.

Non ſi deve mai far entrare nella compoſizione dei vini officinali, ſe non delle ſoſtanze ſecche, almeno pochiſſime di quelle che ſono freſche, a cagione della loro umidità, la quale indeboliſce il vino, e lo fa preſtamente guaſtare. A ciò ſi è avuta grande attenzione nella Farmacopea di Parigi. Non è così dei vini magiſtrali, nei quali, dacchè non ſi ſanno, che per durar poco tempo, ſi può farvi entrare delle freſche ſoſtanze.

Le piante antiſcorbutiche, per le ragioni da noi dette altrove, devono eſſer impiegate freſche. La umidità, che danno al vino, non ha la proprietà di farlo guaſtar tanto preſto, quanto la maggior parte dei ſughi degli altri vegetabili. I vini antiſcorbutici ſono officinali, e debbon prepararſi per infuſione a freddo, quando ſe ne ha il tempo, ed il comodo.

S'impiega il vino bianco, il roſſo, i vini di liquore per la preparazione dei vini medicinali. Il vino di chinachina fatto con del vino roſſo perde il ſuo colore dopo un certo tempo; havvi luogo a credere, che il principio aſtringente della chinachina ſia quello, che precipita la parte colorata del vino. La noce di galla, e le ſomiglianti materie aſtringenti hanno la medeſima proprietà; tolgono ſimilmente l'acidità ai vini, che ſi ſono inagriti; hanno altresì la proprietà d'impedire; che i vini graſſi divengano.

Vino emetico.

℞ Fegato di Antimonio in polvere ʒ iv.
Vino bianco ordinario. ℔ ij.

METtonſi queſte due ſoſtanze in una bottiglia ben chiuſa; ſi agitano tre o quattro volte il giorno; ſi laſcia quel vino in infuſione a freddo per otto, o dieci giorni prima di farne uſo, e ſi conſerva ſu la ſua poſatura.

Virtù. Il vino emetico conviene nella apopleſia, nella paraliſia, e nei mali, nei quali vi ſia ſtupidità, e indormentimento.

Doſe. Si dà dalle due dramme fino a quattro oncie in criſteri; non deve mai eſſer dato per bocca.

OSSERVAZIONI.

QUeſto vino emetico è deſcritto in tutte le Farmacopee; le doſi di ſegato di antimonio variano ſecondo gli Autori: le da noi qui adottate ſon le preſcritte nella Farmacopea di Parigi. Noi noteremo, che gli effetti di queſto vino emetico ſogliono variare moltiſſimo.

1. Per la natura del ſegato di antimonio, o del zafferano dei metalli, che non n'è molto differente, e che preparaſi, o ſenza nitro, o con del nitro.

2. Il vino bianco, che non è mai di un' acidezza eguale, diſſolve più di zafferano dei metalli quando è più acido.

3. In fine queſta preparazione di antimonio ſi diſſolve anche in proporzioni differenti nello ſteſſo vino bianco, ſecondo ch' è più, o meno polverizzato.

E' veriſimilmente per tutte queſte ragioni, che ſi è omeſſo nella nuova edizione del Codice di Parigi il vino emetico preparato col vino di Spagna, e deſtinato ad eſſer preſo per bocca; ordinavaſi perfettamente chiaro, ed anche filtrato: ſi è conſervato ſoltanto quello, che ſi prepara col vino bianco ordinario, e che non impiegaſi, ſe non nei criſteri acri, e attiviſſimi. Gli effetti di queſto vino ſon più violenti quando s'impiega torbido, che quando è perfettamente chiaro: ſi fa entrare nei criſteri in queſti due ſtati; tocca al Medico, che l'ordina, di avere una particolar attenzione di non ſcordarſi di notare nella formola lo ſtato, in cui vuole, che ſi adoperi per non metter lo Speziale nel caſo di agire contro la ſua intenzione.

Sarebbe molto meglio, quando ſi vuol dare un emetico in vino, prepararlo col diſciogliere del tartaro emetico nel vino bianco ordinario, o nel vino di Spagna; gli effetti di queſto vino ſarebbero molto più certi.

Laudano liquido di Sidenham.

℞ Oppio		ʒ ij
Zafferano		ʒ j
Canella	a	ʒ j
Garofano		
Vino di Spagna		℔ j

SI taglia minuto l'oppio, e il zafferano; ſi ammaccano i garofani, e la canella; mettonſi tutte queſte ſoſtanze in una boccia col vino di Spagna; ſi ottura la boccia con della veſcica bagnata, che aſſicuraſi con del filo: ſi fa digerir queſto miſcuglio al Sole per dieci, o quindici giorni, o al bagno di ſabbia a un calore equivalente a quello del Sole; ſi agita la boccia più volte al giorno. Dopo queſto tempo ſi paſſa con forte ſpremitura; ſi mette il liquore in un fiaſco, ſi laſcia deporre, ſi eſtrae per inclinazione, o pur ſi filtra per una carta bigia. Si conſerva queſta tintura in una bottiglia ben otturata. Il vino di Spagna è un vino di liquore, che non ſi altera al calore della digeſtione come i vini ordinarj; non ſi inagriſce nemmen facilmente.

Si dà il laudano liquido nelle coliche violenti, nei vomiti, nelle diſſenterie, nelle ſuperpurgazioni, e generalmente in tutt' i dolori eccesſivi. E' un grandiſſimo calmante, e provoca il ſonno. Si fa entrare nei criſteri raddolcenti, da quattro goccie fino ad una dramma, una dramma, e mezza. Si fa anch' entrare in pozioni raddolcenti, e in pozioni cordiali, da quattro goccie fino a venti per una preſa. Doſe. Virtù.

Delle Tinture, degli Elifiri, dei Balſami ſpiritoſi, e delle Quinteſſenze.

LE tinture, gli elifiri, le quinteſſenze, ed i balſami ſpiritoſi non ſono che una ſola ſteſſiſſima coſa, ad onta delle differenti lor denominazioni. Queſte preparazioni ſon ſempre tinture delle ſoſtanze vegetabili, animali, e minerali, fatte per mezzo dell'aquavite, o dello ſpirito di vino. Queſte tinture ſono, o ſemplici, o compoſte; il che ci obbliga a farne due articoli ſeparati. Per non cambiar niente nei nomi, noi conſerve-

re-

remo le denominazioni particolari, ſotto le quali molti di queſti medicamenti ſon noti, come ba'ſamo del Commendatore, tintura di abſinzio ec.

Delle Tinture ſpiritoſe ſemplici.

LE tinture ſemplici ſon quelle, che ſon fatte, con una ſola ſoſtanza, che ſi fa infondere in acqua vite, o in ſpirito di vino.

Nelle formole s' indicano col nome di *tintura*, o *tinctura*, gli Alemanni gl' indicano con quello di *eſſenza*, o di *eſſenzia*; però è bene far oſſervare, che con queſta ultima denominazione gli Alemanni non intendono l'oglio eſſenziale dei vegetabili, il quale, come ſi ſa, non è la coſa ſteſſa, e cui eſſi hanno attenzione d' indicare coi nomi di *oglio eſſenziale*, o *oleum eſſentiale*.

Non vi è quaſi neſſuna ſoſtanza nei regni vegetabile, ed animale, che non ſi laſci ſenſibilmente penetrare dallo ſpirito di vino, e che non formi con eſſo delle tinture, o delle diſſoluzioni più, o meno caricate di principj, dei quali gli uni ſon reſinoſi, oleoſi, ed analoghi alla porzione ſpiritoſa, ed infiammabile del liquore; gli altri principj, benchè poco analoghi alla parte infiammabile dello ſpirito di vino, ſi diſſolvono, e ſoſpeſi reſtano in quel veicolo pel principio, cui eſſo contiene; queſte ultime ſoſtanze ſono le parti eſtrattive dei vegetabili, e gli eſtratti belli, e preparati. Lo ſpirito di vino diſcioglie, a dir vero, una minor quantità di quelle materie, in confronto dei principj oleoſi, e reſinoſi, ma nonoſtante ſe ne carica ſempre di una quantità ſenſibiliſſima, anche quando è perfettamente rettificato. Anche le gomme ſemplici poſſono eſſer attaccate ſenſibilmente dalla parte acquoſa dello ſpirito di vino. Se non gli comunicano alcun colore, ciò è quando elleno ſteſſe ſon ſenza colore. Si rileva la porzion delle gomme, che ſi diſcioglie nello ſpirito di vino, nel farlo evaporare; reſta dopo la ſua evaporazione una piccola quantità di materia mucilaginoſa, ch'è la gomma, che ſi era diſciolta del principio acquoſo dello ſpirito di vino. Così, come ſi vede, ſi poſſon fare quaſi tante tinture ſemplici, quanti vi ſono corpi in quei due regni. Molte ſoſtanze minerali ſono attaccate anch' eſſe dallo ſpirito di vino, come, per eſempio, il ferro, ed il rame: forſe che ſe ſi eſaminaſſero tutte le ſoſtanze di quel regno, ve ne ſarebbero molte altre, che darebbero alcuni principj nello ſpirito di vino.

Dal fin qui detto intorno allo ſpirito di vino riſulta, che queſto liquor infiammabile ha dell' azione ſu molti corpi; prenderemo un eſempio di tintura ſemplice.

Tintura di Abſinzio.

℞ Sommità di abſinzio ſecco, ℥ ß
Spirito di vino rettificato, ℥ iij

Si tagliano minute le ſommità di abſinzio; ſi mettono in una boccia; vi ſi verſa ſopra lo ſpirito di vino, ſi ottura il vaſo con della veſcica bagnata, che ſi lega con del groſſo filo; ſi fa digerire queſta tintura per due, o tre giorni ad arena per mezzo di un tenue calore; avendo l'avvertenza di fare un buco di ſpilla alla veſcica, per agevolar la uſcita dell' aria rareſatta, e la condenſazione dei vapori dello ſpirito di vino, i quali ſenza queſta piccola apertura potrebbero far romper il vaſo.

Nello ſteſſo modo ſi preparano tutte le tinture ſemplici.

Virtù. La tintura di abſinzio è ſtomachica, ſcaccia i venti, conviene alli ſtomachi freddi, e bilioſi, ai quali manca il calore; nelle malattie verminoſe; conviene anche nelle oppilazioni, e per eccitare i meſtrui. Dose. La doſe è dalle dieci goccie ſino ad una dramma, preſa in una tazza di thè, o di tiſana; ſi replica queſta doſe più volte al giorno.

OSSERVAZIONI.

LE infuſioni nell' acquavite, o nello ſpirito di vino, poſſono farſi indifferentemente a freddo, o con la digeſtione a un lieve calore. Quando ſi preparano a freddo, biſogna continuar la infuſione per dodici, o quindici giorni, e talvolta più, a proporzione che la ſoſtanza dà più ſtentatamente la ſua tintura nello ſpirito di vino. Convien altresì, che il vaſo ſia perfettamente otturato, dacchè non ſi ha a temer rareſazione, quando ſi opera a freddo. L' acquavita, e lo ſpirito di vino ſono liquori molto meno compoſti del vino; ſon eglino privi di materie eſtrattive; i loro principj non ſono ſoggetti a diſordinarſi pel calore di una digeſtione, come ſuccede al vino. Per ciò è, che ſi può fargli ſcaldare, ed anche leggermente bollire: ciò è anche neceſſario per certe tinture.

Lo ſpirito di vino è il diſſolvente delle parti oleoſe, e reſinoſe di quaſi tutti i corpi, che ſe gli preſentano; ma nel tempo ſteſſo diſſolve un poco degli altri principj, come già abbiam fatto oſſervare; il che è cagione, che queſto liquor infiammabile non è un meſtruo, che ſervir poſſa a ſeparar eſattamente le ſoſtanze reſinoſe pure. Però è duopo ricorrere ad altri meſtrui, ſe ſi vuol aggiungere qualche eſattezza all'analiſi vegetabile, ed animale: queſto è quel, che ho già cominciato; ne parleremo all'articolo delle reſine.

Quaſi tutte le tinture fatte con lo ſpirito di vino diventano bianche, e latticinoſe, quando ſi meſchiano con dell'acqua: è queſta una ſeparazione della ſoſtanza reſinoſa. Lo ſpirito di vino ſi unisce all'acqua, e non è più in iſtato di tener la reſina in diſſoluzione; ella ſi precipita, e la ſi raccoglie, come diremo parlando degli eſtratti reſinoſi. Queſti miſcugli ſon tanto più bianchi, quanto più lo ſpirito di vino è carico di ſoſtanze oleoſe, e reſinoſe.

Queſte tinture per la maggior parte ſono impiegate in goccie nelle pozioni magiſtrali, e fanno veder, meſchiandole nelle pozioni, dei fenomeni, ai quali ſi deve badar molto nella pratica della medicina.

Ho oſſervato, che tutte quelle, che ſono fatte con delle ſoſtanze reſinoſe liquide, come il balſamo della Mecca, il balſamo di Canadà, il balſamo del Perù liquido, che nello ſpirito di vino interamente diſſolvonſi; ho oſſervato, dico, che tutte quelle tinture quando ſi viene a meſcolarle nelle pozioni acquoſe, formano delle pellicine alla ſuperficie di quelle pozioni, le intorbidano quando ſi agitano, e che una parte della ſoſtanza reſinoſa ſi attacca alle pareti delle ampolle, mentre l'altra porzione reſta in grumi diſperſi nel liquore. Il caſtoreo, e le gomme reſine molli, come il galbano, il ſagapeno, la gomma ammoniaca, l'aſſafetida, nello ſpirito di vino non ſi diſſolvono interamente; la loro reſina, e una porzione della ſoſtanza gommoſa, ſon quelle ſole, che vi ſi diſciolgono. Le tinture di queſte materie ſono più, o meno colorite; producono eſſe nelle pozioni i medeſimi effetti, che le tinture precedenti; ma ſoltanto a cagione della loro reſina; perchè la lor porzione gommoſa, ch'era diſciolta nello ſpirito di vino, reſta perfettamente unita all'acqua delle pozioni. Per conſeguenza quei, che uſo fanno di quelle pozioni, prendono inegualmente le particelle reſinoſe, che vi ſon contenute, e non mai in totalità. Il mezzo di rimediar a queſto inconveniente, almeno in gran parte, è quello di tritar quelle tinture in un mortajo con le polveri, ch'entrar ſi fanno nelle pozioni, o con un poco di zucchero, o col ſiroppo, ch'è preſcritto.

Le ſoſtanze reſinoſe ſecche, e ſriabili, quali ſono il bengioino, il maſtice in lagrima ec. nello ſpirito di vino interamente diſſolvonſi, e formano delle tinture, che non ſi riducono in grumi, quando nelle pozioni acquoſe ſi meſchiano; la ſoſtanza reſinoſa ſi precipita, è vero, ma reſta ſoſpeſa in polvere nelle pozioni, nelle quali ſi fa ch'entrino quelle ſoſtanze.

Queſte pozioni debbon eſſere date fredde, perchè ſe ſi faceſſero ſcaldare, la reſina ſi aggrumerebbe.

La tintura di ſuccino è ordinariamente un leggier colore di ambra. La ſoſtanza, cui lo ſpirito di vino diſcioglie, meſchiaſi perfettamente bene nelle pozioni: ella vi ſi divide alla maniera di una polvere, meglio di tutte le precedenti. Quando ſi prepara queſta tintura, biſogna impiegar del ſuccino tritato ſul porfido, a fine di agevolar la diſſoluzione, ed anche ad onta di queſta diviſione lo ſpirito di vino non ne diſcioglie che una piccola quantità, e molto difficilmente.

Si può attribuire queſta proprietà del ſuccino all'eſſere i ſuoi principj talmente combinati, che la gomma diſende la reſina dall'azione dello ſpirito di vino, e che reciprocamente la reſina diſende la gomma dall'azione dell'acqua; poichè ſe colla diſtillazione, o la torrefazione ſi ſeparano le ſoſtanze, che ſi diſimpegnan le prime, il ſuccino, che reſta, nello ſpirito di vino intieramente diſcioglieſi. Checchè ne ſia, io non ſo che ſi abbia ancora eſaminato, ſe la porzione del ſuccino, nel ſuo ſtato naturale, che ſi diſcioglie nello ſpirito di vino, ſia differente in qualche coſa da quella, che reſta dopo la preparazione della tintura: queſto eſame potrebbe dar qualche lume intorno la natura, e le proprietà del ſuccino.

La tintura della maggior parte delle piante, e delle loro parti, ſono, in generale, più cariche di ſoſtanze eſtrattive, che di principj reſinoſi. Quando ſi meſcolano nelle pozioni acquoſe, elleno ſi fanno bianche molto meno delle precedenti, e la ſoſtanza reſinoſa non mai formaſi in grumi. I legni reſinoſi, come il legno ſanto, il boſſo ec. poſſono eccettuarſi da queſta regola; conten-

go-

gono essi molto di resina, le loro tinture divengono in sommo grado latticinose, quando si mescolano con dell' acqua; ma la lor resina non si raccoglie in grumi nelle pozioni acquose.

Vi sono delle materie vegetabili, le quali sembra, che nulla contengano di sostanza resinosa, perchè le tinture, che danno nello spirito di vino, non si fanno mai bianche quando si meschiano con dell' acqua: tali sono quelle di polipodio, d' iperico, di scordio, di cardo benedetto, di china, di cocciniglia, ec. Tutte queste tinture si mescolano perfettamente bene nelle pozioni acquose, senza che vi sia veruna separazione; ma nientedimeno esse contengono della resina.

Molte di queste tinture depongono nelle bottiglie, pel soggiorno delle sostanze, delle quali lo spirito di vino in qualche modo abbondevolmente si era satturato; tali sono la tintura di zafferano, e quello di cocciniglia. Tali deposizioni si sono credute pura gomma; ma i fenomeni, che danno a vedere nell'acqua, indicano, che contengono un poco di resina: queste deposizioni si dissolvono male nell'acqua, e ne intorbidano la trasparenza

Lo spirito di vino è un mestruo, che facilmente si carica degli ogli essenziali, o dell' odore di molti fiori, che non si può ottenere con la distillazione, perchè sono troppo fugaci, come quelli di tuberosa, di gelsomino, ec. Si mettono questi fiori freschi in una bottiglia con una sufficiente quantità di spirito di vino, si lasciano digerire a freddo per quattro, o cinque giorni, ed anche più; si passano con ispremitura; si filtra la tintura, o la si fa distillare a un moderato caldo in bagno-maria: ed è quel, che si dice spirito di gelsomino, o di tuberosa. Havvi qui una assai singolare osservazione da farsi intorno ai fiori di gelsomino trattati con dello spirito di vino perfettamente rettificato; ed è, che quei fiori in meno di dodici ore perdono tutto il loro odore, anche in una bottiglia diligentemente otturata, senza poterlo ricuperare; in tempo, che quei medesimi fiori infusi nell'oglio, o nell'acquavite ordinaria, vi lasciano il lor gradevole odore.

Si può, in vece dello spirito di vino, impiegar delle acque spiritose composte per preparar le tinture delle droghe semplici, come l'acqua di melissa composta, l'acqua imperiale di Bellegarde, ec. la Medicina può trar grandi vantaggi da tai mescolanze.

Impiegasi anche nella Medicina la tintura di mirra, e quella di ambra grigia, che si prepara coll'acqua di Rabel in luogo di spirito di vino.

Da quanto abbiam detto intorno alle tinture risulta, che lo spirito di vino è ben il dissolvente delle sostanze oleose, e resinose di misti; ma che si carica, per mezzo della sua flemma, di una certa quantità di parti gommose, ed estrattive di quei medesimi misti. All'articolo degli estratti vedremo, che l'acqua, benchè il dissolvente sia di queste ultime sostanze, si carica nondimeno, anche a freddo, di un' assai grande quantità di principj resinosi, ch'ella tiene in una perfetta dissoluzione, poichè per la maggior parte le infusioni, o le decozioni sono perfettamente chiare, e trasparenti. Ora è facile il comprendere, che lo spirito di vino, e l'acqua sono dei mestrui, che non possono separar le gomme, e le resine dalle materie, che lor si presentano, tanto esattamente da poterle avere in tutta la lor purità, e da poterle esaminare ciascuna particolarmente. Son già più anni, che di queste difficoltà accorto mi sono, Nei varj tentativi, che ho fatto per perfezionare questo punto di analisi per mezzo dei mestrui, ho conosciuto, che l'etere perfettamente rettificato avea la proprietà di non dissolvere che le sostanze resine dei misti, senza toccare in verun modo gli altri principj.

Ho pubblicato l'abbozzo di mie sperienze nella mia Dissertazione sopra l'etere (1). Quelle sperienze al solo Sig. Rouelle sono parute ridicole; nell'articolo delle resine risponderò alle obbiezioni da esso fattemi.

Delle Tinture spiritose composte.

LE tinture spiritose composte si fanno colla digestione a freddo, o col calore del Sole, o coll'ajuto di un moderato calore, come le tinture semplici; ma la maniera di prepararle è soggetta a delle leggi generali pressochè simili alle da noi stabilite parlando delle decozioni composte. Si comincia dal mettere nello spirito di vino le materie dure, legnose, i fiori anche quelli, che sono i più dilicati; si ha l'avvertenza in quest'ordine di non impiegar prima, se non se le materie che danno poco di sostanze nello spirito di vino; poi si aggiungono sufficientemente quelle, che danno il più di principj, e si finisce con le materie, che interamente dissolvonsi.

Bal-

(1) Pag. 150. e seg.

Balſamo di vita del Sig. L. L.

℞ Agarico		
Radici di Zedoaria,	}	*a a* ʒ ij
Fiori di Solfo,		
Aloè ſuccotrino,	}	ʒ j
Teriaca,		
Rabarbaro,		ʒ vj
Radice di Genziana,		ʒ ß
Zafferano,		ʒ ij
Acquavite,		℔ ij
Zucchero,		ʒ iv

Si taglia l'agarico, il rabarbaro, e il zafferano, ſi ammaccano le radici di zedoaria, l'aloè, e la genziana, mettonſi tutte queſte ſoſtanze in una boccia, con i fiori di ſolfo, la teriaca, e l'acquavite; ſi fa digerir queſto miſcuglio ad arena per più giorni, avendo l'attenzione di agitar il vaſo di tempo in tempo, allora ſi aggiunge il zucchero; quando è diſciolto, ſi paſſa il liquore con ſpreſſione, ſi laſcia deporre per alcuni giorni, e ſi eſtrae per inclinazione quando è perfettamente chiaro.

Il zucchero, che ſi fa entrare in queſto miſcuglio è deſtinato a correggere la troppo grande amarezza dell'aloè.

Virtù. Dose. Queſto balſamo è ſtomachico, vermifugo, leggiermente purgante. La doſe è da un cucchiajo da caffè fino a tre. Le perſone moleſtate da emorroidi debbono far un aſſai moderato uſo di queſto balſamo, perchè l'aloè, che ne fa la baſe, ſuole eccitarle. Queſto balſamo conviene all'eſterno, nelle ferite recenti, come vulnerario, deterſivo, e per impedir la ſuppurazione.

OSSERVAZIONI.

NEl tempo, che ho pubblicato queſta Ricetta nella prima edizione di queſt'Opera, quegli, che ſi credeva eſſerne l'Autore, lo preparava tale quale io l'ho deſcritto, ma dacchè ha veduto ſtampato il ſuo ſecreto, ha creduto bene di farvi dei notabili cambiamenti, i quali non ſolo lo fanno eſſere di un'altra natura, ma ne cangiano, per così dire, le proprietà. Quando ſi meſchia queſto balſamo con dell'acqua, la parte ſpinoſa ſi meſcola con l'acqua, e la ſoſtanza reſinoſa dell'aloè, e degli altri ingredienti, ſi precipita. L'Autore vorrebbe far credere, che quel precipitato ſia una materia impura, che non deve trovarſi in quel balſamo quando è ben fatto. Si può riſpondere a ciò, che quel balſamo fino al momento, in cui io ne ho pubblicato la ricetta, era dunque mal preparato, poichè s'intorbidava quando ſi meſchiava con dell'acqua; ma è preciſamente il contrario; in quel tempo ſi preparava bene, ed oggidì ſi prepara male: checchè ne ſia, ecco come ſi fa queſto balſamo, quando ſi vuole che non s'intorbidi coll'acqua; 1. Si ſopprimono i fiuri di ſolfo, ſi fan bollire in una ſufficiente quantità di acqua tutte le altre ſoſtanze, ad eccezione del zucchero e dell'acqua vite; ſi paſſa la decozione con ſpreſſione; ſi fa ribollire la poſatura in una ſufficiente quantità di acqua; ſi paſſa di nuovo, ſi fa bollir ancora la depoſizione una o due volte; ſi meſcolano tutti i liquori; ſi fa che evaporino fino a tre mezzi ſeſtieri, o ad una pinta; allora ſi aggiunge il zucchero, e quando è diſciolto, ſi filtra il liquore per una calza di panno in più volte; ſi mette il liquore in una bottiglia, e ſi aggiunge l'acquavite; ſi laſcia riposar il miſcuglio, e ſi eſtrae chiaro per inclinazione tre o quattro meſi dopo, o pure quando è ſufficientemente ſchiarito. In tutte queſt'ebullizioni la ſoſtanza reſinoſa degl'ingredienti ſi decompone, nè è più in iſtato di diſciogliersi nell'acquavite, non reſtano in fine nel balſamo che le materie puramente eſtrattive, ch'è quel che fa, che quando ſi meſchia con dell'acqua, non ne può intorbidar la traſparenza; il miſcuglio reſta perfettamente chiaro e limpido, ma è altresì evidente, che quel balſamo così preparato è men buono che quando è fatto nel modo in primo luogo da noi diviſato.

L'Autore ha anche penſato di maſcherar il ſuo balſamo con alcune goccie di oglio di oliva, o di mandorle dolci, ch'ei metteva in ciaſcuna bottiglia come per far credere, che quella materia oleoſa ſia quella degl'ingredienti; ma ſi può aver certezza, ch'è un oglio aſſolutamente eſtranio a quel balſamo.

Eſſenza cefalica o Bonferma.

℞ Noci Moſcate,	}	*a a* ʒ ß
Garofani,		
Fiori di Granato,	}	*a a* ʒ iij
Canella,		
Aquavite		ʒ viij

Si ammaccano tutte queſte ſoſtanze; ſi mettono in una boccia con l'acquavite; ſi fa digerir il miſcuglio ad arena per otto o dieci giorni. Allora ſi paſſa con forte eſpreſ-

preſſione ; ſi filtra il liquore per una carta bigia, e ſi conſerva in una bottiglia ben otturata.

Virtù. Queſta eſſenza ſi adopera per i mali e per i colpi di teſta ; ſe ne mette un poco nella palma della mano, che reſpiraſi pel naſo ; cagiona ſovente la evacuazione del ſangue quagliato, quando trovaſi in vicinanza delle narici. Se le dà il nome di bonferina, perchè quando ſi adopera biſogna reſpirarla il più forte che ſia poſſibile.

Goccie amare.

℞ Fave di S. Ignazio,	℔ j
Oglio di Tartaro *per deliquio*,	ʒ ij
Criſtalli di Fuligine,	ϑ j
Spirito di vino,	℔ ij

Si raſchiano groſſamente le fave di Santo Ignazio ; ſi mettono in una boccia con gli altri ingredienti ; ſi fa digerir queſto miſcuglio a un tenue calore ad arena per otto o quindici giorni ; ſi paſſa con eſpreſſione ; ſi filtra il liquore, e conſervaſi in una bottiglia.

Virtù. Queſta tintura è un valido rimedio per
Doſe. ſedar le coliche di ſtomaco. La doſe è da una goccia ſino a ſei o otto al più, in un bicchier d'acqua, o di qualche leggiera inſuſione di piante ſtomachiche: una ſola goccia comunica a un bicchier d'acqua un ſapore amaro gratiſſimo.

OSSERVAZIONI.

ALcuni fanno prima una diſtillazione dello ſpirito di vino con delle foglie di cardo benedetto, di centaurea, di fumoſterno e di abſinzio ; eſſi la impiegano per la preparazione di queſta tintura in luogo di ſpirito di vino ordinario. Ma di tutte queſte piante non v'ha che l'abſinzio, che dia qualche ſoſtanza che ſi ſollevi con lo ſpirito di vino in tempo della diſtillazione.

In luogo delle fave di S. Ignazio ſi può impiegar un egual quantità di noci vomiche groſſamente raſchiate ; par che abbiano le ſteſſe virtù, e producano i medeſimi effetti: queſte ſoſtanze ſono violenti purganti caldi ed amari, che operano dei buoni effetti, quando ſon dati in piccole doſi, come abbiam detto. Quando ſi prende una troppo grande doſe di queſta tintura alla volta, agita ella in un ſingolar modo tutto il genere nervoſo, ſino a produr delle convulſioni ; biſogna perciò in queſto eſſer cauti.

L'alcali fiſſo, che ſi fa entrare in queſta tintura, è per moderare la troppo grande attività di uqeſto rimedio, per le ragioni da noi altrove accennate (1) : la fuligine produce all'incirca l'effetto ſteſſo.

Eliſir Teriacale.

℞ Aqua di Meliſſa compoſta,	℔ j
Spirito volatile oleoſo, aromatico, Teriaca, }	a a ʒ ij ß
Zucchero,	ʒ j
Giglio di Paracelſo, Acqua di canella orzata, }	a a ʒ i ß

Mettonſi tutte queſte coſe inſieme in una boccia ; ſi fanno digerire al calor del ſole per cinque o ſei giorni, avendo attenzione di agitar il vaſo più volte al giorno ; allora ſi laſcia deporre il miſcuglio, e ſi decanta il liquore, che conſervaſi in una bottiglia ben chiuſa.

Non ſi deve filtrar queſto eliſire, perchè l'alcali volatile dello ſpirito volatile oleoſo diſperderebbeſi affatto ; ed è in eſſo che riſiede la maggior virtù.

Queſto eſilire è ſudorifico, e reſiſte alla Virtù.
malignità degli umori ; conviene nel vajuolo, nelle petecchie, e in tutti i caſi nei quali è neceſſario rianimare ed eccitar la reſpirazione, conviene anche alle donne nelle coliche di ſtomaco cagionate dal diſordine delle regole. La doſe è dalle dieci goc- Doſe.
cie ſino alle trenta, in un brodo, in un poco di vino, o in una pozion cordiale.

Eliſir antiſmatico di Boerhaave.

℞ Radici di Aſſaro,	gr. xviij
Calamo Aromatico, Enula Campana, }	a a ʒ j
Iride di Fiorenza,	ʒ ß
Regolizia,	ʒ i ß
Semenze di Anici,	ʒ ß
Canfora,	gr. vj
Spirito di vin rettificato,	℥ viij

Si ammaccano tutte queſte ſoſtanze ; ſi mettono in una boccia, ſi fanno digerire con lo ſpirito di vino per quattro o cinque giorni. Dopo queſto tempo ſi paſſa con eſpreſſione, ſi filtra il liquore, e ſi conſerva in una bottiglia, che ſi chiude bene.

Que-

(1) All'articolo delle Formole, parlando del correttivo.

Virtù. Questo elisir conviene nelle disposizioni asmatiche, e per lo stess'asma, per addolcir l'acrimonia degli umori pituitosi, ch'eccitano la tosse. La dose è da due goccie fino a trenta, in una tazza di thè, o di tisana, che sia appropiata.

Dose.

Tintura di Corallo.

℔	Corallo rosso polverizzato,	a a ℔ ij.
	Sugo di Berberi,	
	Spirito di vino rettificato,	℥ xij

Si mette il corallo rosso in una grande boccia; vi si versa sopra il sugo di berberi; si fa digerir questo miscuglio ad arena, fino a che il sugo di berberi sia interamente satollato di corallo; si agita la boccia di tratto in tratto; si mette poi il miscuglio in un vaso di vetro, o di terra; si fa evaporare la umidità fino a che la restante materia abbia la consistenza di estratto. Allora si mette quell'estratto in una boccia; vi si versa sopra lo spirito di vino; si fa digerir questo nuovo miscuglio fino a che lo spirito di vino abbia acquistato un bel color rosso; si filtra la tintura per una carta bigia, e la si tiene in una bottiglia.

Virtù. La tintura di corallo stimasi cordiale, atta a purificar il sangue, è un poco astringente pel ventre e diuretica.

Dose. La dose è da dieci goccie fino a una dramma.

OSSERVAZIONI.

IL sugo di berberi contiene un acido vegetabile, che discioglie il corallo con viva effervescenza: per ciò è che bisogna scelgere un vaso sufficientemente grande, senza questa avvertenza la materia formonterebbe gli orli, specialmente se impiegasi del corallo ridotto in polvere sottile; perchè allora la dissoluzione anche più prestamente farebbesi. Da questo miscuglio ne viene un sal vegetabile con base terrea, che può formar dei cristalli: si addensa la materia fino a consistenza di estratto a fine di non indebolire lo spirito di vino; ma la tintura, ch'esso tragge da questo miscuglio, è quella che dà la materia estrattiva del sugo di berberi: il corallo non dà alcuna tintura nello spirito, nè prima, nè dopo la sua combinazione col sugo di berberi. Lo spirito di vino tiene nondimeno in dissoluzione una piccola quantità di quel sale vegetabile con base terrea.

Si può, dopo che la tintura è fatta, dissolvere nell'acqua la posatura, che resta, filtrarla, e metterla a cristallizzare: si avranno dei cristalli di sure di corallo.

Elisir stomachico di Stoughton.

℔	Sommità secche Absinzio di Camedrio,	a a ℥ vj
	Radici di Genziana,	
	Scorza di Arancia amaro,	
	di Cascariglia,	℥ j
	Rabarbaro,	℥ ß
	Aloè,	℥ j
	Spirito di vino rettificato,	℔ ij

Si prepara questa tintura nello stesso modo che abbiam detto per le altre.

Virtù. Questo elisir è un buono stomachico caldo atto ad accrescerne il calore dello stomaco, ed a scacciare i vermi.

Dose. La dose è da dieci goccie ad un mezzo cucchiajo, in una tazza di thè, di acqua, o d'appropriata tisana.

Elisir di Ventricolo di Minsiebt.

℔	Radici Galanga,	a a ℥ ß
	Calamo Aromatico,	
	Fiori di Camomilla Romana,	a a ℥ ij
	Sommità fiorite di salvia,	
	di Absinzio,	
	di Menta crespa,	
	Garofani,	a a ℥ i ß
	Canella,	
	Cubebe,	
	Noce moscata,	
	Zenzero,	
	Legno di Aloè,	a a ℥ ß
	Scorza di Cedro,	
	Zucchero bianco,	℥ i ß
	Oglio di Vetriolo,	℥ iv
	Spirito di vino,	℔ j

Si polverizzano grossamente tutte le sostanze, che possono polverizzarsi; si mettono in una boccia con quattr'oncie di spirito di vino per imbeverne le polveri. Allora si aggiunge l'acido vetriolico; si fa digerir questo miscuglio per alcune ore, e si mette poi il resto dello spirito di vino. Si fa digerir di nuovo per cinque o sei giorni; si lascia depor la tintura; la si decanta, e la si conserva in una bottiglia ben chiusa.

Virtù. Questo elisire si crede buono a fortificare lo stomaco e il cervello; se ne fa usu nella epilessia, e nelle altre malattie del cervello.

Dose. La dose è dalle due goccie fino alle quaranta. Questo elisire non deve mai darsi solo

ſolo a cagione del ſuo ſapor acido, che molto incomoderebbe, ma ſempre ſciolto in una ſufficiente quantità di veicolo acquoſo adattato.

OSSERVAZIONI.

L'Acido vetriolico, che ſi fa entrare in queſta tintura attacca i principj oleoſi delle ſoſtanze, gli riduce ad uno ſtato di carbone. Lo Spirito di vino, che toſto ſi mette, è deſtinato a moderare la troppo grande azione di quella ſu gl'ingredienti. Alcune Farmacopee raccomandano di far digerire il primo miſcuglio per due o tre giorni; ma io ho oſſervato, che queſto tempo era troppo lungo; le ſoſtanze ſoffrono troppa alterazione dall'acido; baſta di laſciarle digerire, anche a freddo, lo ſpazio di due o tre ore, ed aggiunger poſcia lo ſpirito di vino.

Minſicht, Autore di queſto rimedio, raccomanda d'impiegare l'acido vetriolico tratto dal vetriolo di rame; ma noi crediamo che coſa più prudente ſia l'impiegare dell'acido vetriolico ordinario, che non contiene punto di rame.

Tintura di Abſinzio compoſta, o Quinteſſenza di Abſinzio.

℔ Foglie di abſinzio maggiore, minore;	aa	℥ iij
Sommità di piccola Centaurea,		℥ ij
Garofani,		℥ ß
Canella,		℥ j
Zucchero,		℥ ij
Spirito di vino,		℥ v.

Tagliaſi minute le foglie e ſommità delle piante, ſi ammaccano i garofani, la canella, ed il zucchero, ſi mettono tutte queſte ſoſtanze in una boccia, e le ſi fanno digerire con lo ſpirito di vino per tre, o quattro giorni; ſi paſſa con ſpreſſione; ſi filtra la tintura per una carta bigia, e la ſi conſerva in una bottiglia.

Virtù. Queſta quinteſſenza è ſtomachica, facilita la digeſtione, ſcema le acrimonie, ſcaccia i venti; conviene nei languori, gonfiezze di ſtomaco, e mali di cuore; eccita le regole, uccide, e ſcaccia i vermi dei fanciulli. La Doſe. doſe è da dieci goccie ſino a un cucchiajo da caffè.

Elifir di Proprietà.

℔ Tintura di Mirra,		℥ iv
di Zafferano,	aa	℥ iij
di Aloè,		

Si meſchiano queſte tre tinture, e ſi conſervano in una bottiglia. Se ſi ſottomette queſto miſcuglio alla diſtillazione al bagno-maria, ſi ottiene un liquore ſpiritoſo, chiaro, ſenza colore, che ſi dice *elifir di proprietà bianco*. Si raccoglie la materia, che reſta nel lambicco, la ſi mette a parte; queſto è quel, che nomaſi *eſtratto di elifir di proprietà*.

Coll'aggiungere dodeci goccie di ſpirito di vetriolo al miſcuglio delle tre tinture, ſi forma quel, che chiamaſi *elifir di proprietà acido*.

Queſto elifire fortifica il cuore, e lo ſto- Virtù.
maco; ajuta la digeſtione; purifica il ſangue; promuove la inſenſibile traſpirazione; provoca le regole, ſminuiſce la cauſa dei vapori iſterici. La doſe è da ſei goccie a una Doſe.
mezza dramma.

Goccie Anodine d'Inghilterra.

℔ Scorza di ſaſſafras,	aa	℥ j
Radici di Aſſaro,		
Sal volatile di corno di Cervo rettificato		℥ j
Legno di Aloè,		℥ ß
Oppio,		℥ iij
Spirito di vino		℔ j.

Si ammaccano tutte queſte materie, ſi mettono in una boccia con lo ſpirito di vino, ſi ottura efattamente la boccia, e ſi fa digerire a freddo per trenta o quaranta giorni, o ad arena per cinque a ſei giorni, quando aſpettar non ſi poſſa il tempo della digeſtione a freddo.

Le goccie anodine d'Inghilterra s'impie- Virtù.
gano nel caſo che ſia neceſſario calmare, e rinvigorire nel tempo ſteſſo, nella epileſſia, nel delirio e la vertigine, i vapori. Eſſe convengono nello ſcorbuto; eccitano un poco il ſudore, e conciliano il ſonno. La doſe è da Doſe.
dieci goccie ſino a una mezza dramma.

Goccie Cefaliche d'Inghilterra.

℔ Spirito volatile di ſeta cruda, rettificato,		℥ iv
Oglio eſſenziale di lavanda		℥ j
Spirito di vino rettificato,		℥ iv

Mettonſi tutte queſte ſoſtanze in un lambic-

bicco di vetro, si fanno digerire per ventiquattro ore. Poi si distilla a un lento fuoco al bagno-maria; si termina la distillazione quando si vedon comparire dei globetti di oglio.

L'alcali volatile, in tempo della digestione, si combina in gran parte coll'oglio essenziale di lavanda; ma la porzione di oglio la meno fluida non si solleva che sul fine della distillazione del sal volatile e dello spirito di vino: gettasi come inutile quel che resta nel lambicco. Per quella distillazione devesi impiegare un capitello, di cui il becco sia di larghissima apertura, altrimenti potrebbe otturarsi per l'abbondanza del sale, e farebbe crepare i vasi.

Le goccie cefaliche d'Inghilterra son buone per la epilessia, per l'apoplesia, e generalmente per tutte le malattie del cervello; convengono esse nei vapori isterici e fanno traspirar molto; convengono anche nello scorbuto e nelle scorbutiche affezioni. La
Dose. dose è da dodici goccie fino ad una mezza dramma in un conserva liquore.

OSSERVAZIONI.

LE goccie cefaliche d'Inghilterra sono state pubblicate, per la prima volta, da Tournefort; trovansi esse inserite nel volume dell'Accademia Reale di scienze per l'anno 1700. pag. 79. Tournefort dice, che la ricetta gli è stata comunicata da Lister, Medico di Londra, e della società Reale; queste goccie si preparavano allora collo spirito volatile di seta rettificato, e l'oglio essenziale di canella, o un altro oglio essenziale senza spirito di vino. Ma Tournefort niente dice delle dosi, che convien impiegare per preparar questo rimedio; inoltre lo spirito di seta rettificato non può disciogliere che una piccolissima quantità di oglio essenziale; ed è per questa ragione, che nella maggior parte dei dispensarj, dopo aver notato la dose dello spirito di seta cruda, e dell'oglio essenziale, che si è specificato dover essere quello di lavanda, si è aggiunta una piccola quantità di spirito di vino per facilitare la unione dell'oglio essenziale all'alcali volatile; nientedimeno se ne separa sempre una parte, che viene a nuotar di sopra, perciò è, che quando s'impiega questo rimedio, conviene agitar la bottiglia per distribuir tanto di oglio, che nuota di sopra, rispettivamente allo spirito di seta. Queste goccie d'Inghilterra, che si dicono *cefaliche*, hanno dato la idea di fare una composizione della medesima specie, nella quale si fa entrar dell'oppio, si è dato a questa ultima il nome di *Goccie anodine d'Inghilterra*; che sono anche note col nome di goccie di Talbot; e son quelle delle quali abbiam parlato nel precedente articolo.

Spirito Volatile, Oleoso, ed Aromatico di Silvio.

℞ Scorze recenti di Cedri, di Aranci,	a a	℥ vi.
Vainiglia, Macis	a a	℥ ij.
Garofani,		℥ ß.
Canella,		℥ i
Sal Ammoniaco,		℥ iv

Si ammaccano tutte queste sostanze; si mettono in una storta di vetro, e si versa di sopra

Acqua di canella semplice, Spirito di vino rettificato,	a a	℥ iv.

Si fa digerir questo miscuglio per alcuni giorni, agitandolo di tempo in tempo; allora si aggiunge nella storta,

Sal di Tartaro	℥ iv

Si adatta alla storta un pallone forato di un piccolo buco; si ottura con loto esattamente, si distilla al bagno-maria, e si conserva il liquore, che ne proviene.

Questo rimedio è cordiale, cefalico, buono per la paralisia, per lo scorbuto; è sudorifico; conviene nelle febbri maligne, nel vajuolo, ed in tutt'i casi, nei quali fa bisogno la traspirazione; eccita i mesi alle femmine, ed accheta i vapori isterici. La dose è da sei goccie fino alle trenta.

OSSERVAZIONI.

IL prodotto di questa operazione è un alcali volatile mescolato di spirito di vino, e caricato delle sostanze aromatiche delle materie distillate; l'alcali volatile è il prodotto della decomposizione del sale ammoniaco per mezzo dell'alcali fisso. Se si sopprime da quella ricetta l'acqua di canella, si ottiene molto di sale volatile concreto, che si dice *sal volatile oleoso, aromatico di Silvio*. Ha le stesse virtù che lo spirito, di cui ora parlato abbiamo. La dose è dai due grani fino ad uno scrupolo, in un liquido adattato al male.

Questa operazione far devesi in una storta

ta di larga apertura, perchè il ſale volatile, che ſi ſublima in principio della operazione, potrebbe impegnarſi nel collo della ſtorta, ſe il retto foſſe, e farlo rompere con pericolo: ſi ſtura di tempo in tempo il piccolo buco per agevolare la evacuazione e la condenſazione dei vapori troppo dilatati.

Tintura di Oro, ed Oro potabile di Elvezio.

℞ Oro puro ʒ ß
Acqua Regia ʒ ij.

Si mette l'oro ridotto in ſottili laſtre in una boccia con l'acqua regia; ſi poſa il vaſo in un fornello d'arena, quando la diſſoluzione è fatta, ſi aggiunge,

Oglio eſſenziale di Roſmarino, ʒ j

Si agita il miſcuglio, e toſto l'oro laſcia il ſuo diſſolvente per unirſi all'oglio eſſenziale, il quale diventa di un bel color giallo: ſi decanta queſt'oglio, che nuota ſopra il liquor acido; ſi mette in una boccia, e vi ſi verſa di ſopra

Spirito di vino rettificato. ʒ xv.

Si fa digerir queſto miſcuglio per alcune ore in fornello di ſabbia, e ſi chiude queſta tintura in un fiaſco di criſtallo, otturato pur con criſtallo.

Virtù. Si attribuiſce a queſto rimedio la proprietà di accreſcer il vigore delle parti ſolide; ſi reputa buono nella lerargia, nell'apoplefia ſeroſa. La doſe è da ſei goccie ſino a venti. Fra poco diremo il caſo che deve farſi di queſte preparazioni di oro.

Doſe.

OSSERVAZIONI.

IN vece dell'oglio eſſenziale di roſmarino ſi può impiegare quello che ſi vorrà, o i varj liquori eterei; ſeparano eſſi tutti l'oro dal ſuo diſſolvente. Si può per conſeguenza produrre tante ſpezie di oro potabile, quanti ſi conoſcono ogli eſſenziali; ſi può però dare, che alcuni ogli eſſenziali vi ſiano, i quali non abbiano queſta proprietà; ma non peranche ſon noti. La maggior parte di queſte tinture di oro ſono di un color giallo aranciato; laſciano, qualche tempo dopo, precipitar una gran parte dell'oro ſotto il brillante metallico; ſon eſſe pochiſſimo acide.

Le famoſe goccie del General de la Motte ſono un oro potabile fatto ſenza oglio eſſenziale, e ſenz'acido marino; altro non è che una diſſoluzion di oro fatta dall'acido nitroſo, e digerita per lungo tempo, per raddolcire coll'oglio dello ſpirito di vino la virtù corroſiva dell'acido; ecco come ſi fanno.

Goccie di Oro del General de la Motte.

SI fa diſſolvere una dramma di oro in 4. oncie di acqua regia, ſi precipita coll'alcali fiſſo, ſi lava il precipitato, lo ſi fa diſſolver poi in due oncie di acido nitroſo; ſi meſcola queſta diſſoluzione con trentadue oncie di ſpirito di vino; ſi fa digerir queſto miſcuglio in una boccia per alcuni meſi al calore del ſole; allora ſi mette a diſtillare il miſcuglio, per trarne incirca quattr'oncie di liquor ſpiritoſo, che ſi mette a parte. L'Autore lo vende col nome di *goccie di oro bianche*; ma queſta denominazione è aſſolutamente impropria, poichè queſto liquore non tiene alcuna porzione di oro in diſſoluzione. Inoltre quel metallo è troppo fiſſo per ſollevarſi in tempo della diſtillazione dello ſpirito di vino. Quel che reſta nella ſtorta, ſi diſtribuiſce in piccoli fiaſchi di due dramme; queſto è ciò che ſi chiama *goccie d'oro del General de la Motte*.

OSSERVAZIONI.

DAcchè l'oro è divenuto l'idolo della ſocietà, la Setta degli Alchimiſti ha meſſa in opera tutta la ſua ſcienza, ma inutilmente, per far con l'oro la Panacea, o la Medicina univerſale; immaginandoſi, che un metallo tanto prezioſo aver doveſſe delle grandi virtù medicinali, e prolungar poteſſe eternamente la vita. Quindi ſon venute le preteſe diſſoluzioni radicali dell'oro, le famoſe tinture, gli eliſiri, gli ori potabili ec. ma ſe queſte compoſizioni hanno qualche virtù, deveſi queſta riconoſcerla dalle ſoſtanze, che all'oro ſi aggiungono per diſſolverlo, e non già dal metallo. L'oro è un metallo perfetto, che non può eſſere attaccato, nè ſoffrire la menoma alterazione dai ineſtrui i più attivi, e meno ancora dai noſtri umori; è più capace, quando è ſolo, di cagionare delle oſtruzioni, e di far molto male; quando è ridotto nella forma, di cui parliamo, lo è ſempre per mezzo degli acidi; in queſto caſo è ancor più dannoſo, perch'è nello ſtato ſalino.

La diſſoluzione, e la precipitazione, che ſi fa preliminarmente dell'oro, è a fine di non aver acido marino in quell'oro potabile; queſt'acido malagevolmente combinaſi col-

collo ſpirito di vino, e laſcierebbe alla tintura un ſapor acido, cui avere non deve. L'oro non è punto diſſolubile dall'acido nitroſo; ma quando è ſtato diſciolto dall'acqua regia, e precipitato dall'alcali fiſſo, è in uno ſtato di diviſione eſtrema, e per queſta ſola ragione diventa diſſolubile nell'acido nitroſo puro. L'alcali fiſſo non precipita ſul fatto l'oro dell'acqua regia, ch'è ſtata fatta coll'acido marino, e l'acido nitroſo; ſennonchè dopo alcuni giorni l'oro ſi precipita ſotto la forma di una polvere roſſa di mattone. Ma quando ſi fa entrar del ſale ammoniaco nella compoſizione dell'acqua regia, l'alcali fiſſo lo precipita ſul fatto, e il precipitato è di un'altra natura; fulmina a un calor aſſai moderato, e fa dell'eſploſioni terribili, e pericoloſe; ed è quel, che chiamaſi oro fulminante. Perciò è, che ſe ſi fa ſeccar quel precipitato prima di adoperarlo, biſogna farlo ſenza l'ajuto di alcun calore, a cagione del pericolo manifeſto. Ho ſpiegato la cauſa di queſto effetto nel mio Manuale di Chimica, all'articolo dell'oro fulminante; e ho fatto vedere, non venir eſſa dal nitro ammoniacale, come i Chimici pretendono. Checchè ne ſia, quei due precipitati d'oro ſono del pari diſſolubili nell'acido nitroſo, e buoni altresì per la preparazione di queſta tintura.

La digeſtione, che ſi fa della diſſoluzione di oro nell'acido nitroſo meſcolato con lo ſpirito di vino, è a fine di combinar quell'acido, e di ſcemare la ſua virtù corroſiva con i principj oleoſi dello ſpirito di vino. La diſtillazione ſerve anch'eſſa ad accelerare quella combinazione, perchè lo ſpirito di vino, che paſſa, è men oleoſo di quello, che reſta nel vaſo diſtillatorio; l'acido nitroſo perde quaſi tutta la ſua proprietà acida, perchè facilmente combinaſi con le materie flogiſtiche, ed oleoſe. Se ſi faceſſe quella tintura con una diſſoluzione di oro nell'acqua regia, l'acido marino di quel diſſolvente non ſi combinerebbe ſufficientemente con quei medeſimi principj oleoſi, e la tintura conſerverebbe un ſapore molto più acido. Entra, come ſi vede, un'aſſai piccola quantità di oro in quella tintura, poichè duecento otto dramme di fluido, tanto in iſpirito di vino, che in acido nitroſo, non tengono in diſſoluzione, che una dramma di oro; il che, con le goccie di oro bianche, forma 136. bottiglie di due dramme l'una, che ſi vendono 24. libbre la bottiglia; il che fa 2264. libbre per incirca 14. libbre di ſpeſa. Che direbbeſi di uno Speziale, che vendeſſe un rimedio tanto caro? Ho eſaminato una bottiglia di goccie d'oro, che ho mandato a cercare a caſa di Madama la Generale de la Motte; quel liquore è diſtribuito in bottiglie grandiſſime, ottnrate con ſughero, e non mai con turaccioli di criſtallo. Ha un bel colore di diſſoluzione d'oro, e un deboliſſimo odore di etere nitroſo; ha un ſapore metallico, che non laſcia alcun'acida impreſſione; contuttociò ella fa roſſa la tintura di girafole, ma leggermente.

Queſto liquore meſcolato colla infuſione di noce di galla (1) prende ſul fatto un colore di arancio, paſſa rapidamente ad un colore violetto, come una diſſoluzione di ferro, che ſi meſchia con della noce di galla. Si meſcola perfettamente coll'acqua ſenza intorbidarla, e ſenza laſciar, che vi nuotino ſopra dei globetti oleoſi; come fanno per la maggior parte gli ori potabili preparati con degli ogli eſſenziali.

L'alcali volatile meſcolato con queſta tintura d'oro dà un precipitato, che non ſi raccoglie che nello ſpazio di ventiquattro ore; queſto precipitato è pochiſſimo fulminante. Queſta tintura di oro precipita l'argento di copella diſciolto nell'acido nitroſo, ſotto la forma di un quagliato, come lo fanno il ſale marino, e il ſuo acido.

Ho ripetuto le ſteſſe ſperienze ſu dell'oro potabile, preparato come ora ho detto, non vi ho notata neſſuna differenza, ſennonchè la infuſione di noce di galla niente ha cagionato di precipitato violetto, ma un precipitato bruno.

L'Autore di queſta tintura, che non è Chimico, la prepara con degli acidi, e degli alcali, che contengono molto di ferro, o con dell'oro, che contiene del ferro. Queſto ferro, ſe viene dai meſtrui, ſi meſchia coll'oro, col quale ha molta affinità, e fa parte di quella tintura; vi è luogo di credere, che non ſia meſcolato eſpreſſamente. Ho creduto di dover fare alcune ſperienze per queſto.

Ho meſcolato egualmente della diſſoluzione di varj ori, ch'erano ſtati purificati in differenti maniere, con della infuſione di noce di galla; ho avuto coſtantemente dei precipitati bruni, perchè non conteneva nulla di ferro, nemmeno i miei acidi, almeno quegli ultimi non ne contenevano un'aſſai grande quantità, o quello cui conteneva-

no,

(1) Fatta collo ſpirito di vino,

no, era apparentemente troppo ſpogliato di flogiſtico per forma dell'inchioſtro colla infuſione di noce di galla. Ma queſte medeſime diſſoluzioni di oro meſchiate coll'etere vetriolico formavano delle tinture di oro, cui la infuſione di noce di galla precipitava in violetto; il che ſi può attribuire al ferro contenuto negli acidi, il quale prende del flogiſtico nell'etere, e ſi meſchia con lui come l'oro: ho già fatto queſta oſſervazione nella mia diſſertazione ſu l'etere (1). Quando l'oro è in queſto ſtato, è precipitato in violetto dalla infuſione di noce di galla.

Il leggiero odore di etere, che hanno le goccie del General della Motte, ha fatto credere ad alcuni Chimici, che quella tintura di oro foſſe fatta con dell'etere vetriolico; ma gli Autori di queſto ſentimento veriſimilmente non conoſcevano l'odore dell'etere nitroſo, poichè l'hanno confuſo con quello dell'etere vetriolico. L'odore di etere nitroſo, che ſi ſente in quella tintura, le viene da una piccola quantità di quell'etere nitroſo, che ſi forma in tempo della digeſtione.

Balſamo del Commendatore.

℞ Radici ſecche di Angelica di Boemia ammaccata, ℥ ß
Fiori ſecchi d'Iperico, ℥ j
Spirito di vino rettificato, ℔ ij ℥ iv.

Si fa digerire in una boccia per cinque o ſei giorni in Fornello di ſabbia ad un moderato calore; poi ſi paſſa la infuſione con forte ſpreſſione; ſi mette la tintura in una boccia, e vi ſi aggiungono le ſeguenti ſoſtanze ammaccate;

Mirra, Olibano, Aloè, } *a a* ℥ ß

Si fa digerire come ſopra; poi ſi aggiungono le ſeguenti ſoſtanze parimenti ammaccate.

Storace Calamite, ℥ ij
Bengioino in lagrime, ℥ iij
Balſamo del Perù in guſci, ℥ j
Ambra grigia, ſe ſi vuole, gr. iv.

Si fa digerire di nuovo per un giorno, o fino a che quelle ſoſtanze ſiano interamente diſciolte. Allora ſi laſcia depor la tintura; la ſi verſa per inclinazione, e la ſi filtra per una carta bigia. Si conſerva queſta tintura in una bottiglia ben chiuſa; ed è quel, che ſi dice *balſamo del Commendator di Permes*.

Queſto balſamo ſerve per l'Interno, e per l'eſterno. Preſo internamente è vulnerario, virtù cordiale, ſtomachico, eccita le regole, conviene nel vajuolo, e nelle febbri maligne; ma quando vi è neceſſità di promuovere il ſudore. La doſe è dalle dieci goccie fino a quaranta. Doſe.

Per l'eſterno conviene nelle piaghe recenti, e ſemplici; conſolida impedendo la ſuppurazione; guariſce per ordinario in breviſſimo tempo.

OSSERVAZIONI.

I Fiori d'Iperico, e le radici di Angelica danno molto men di ſoſtanza nello ſpirito di vino, che le altre droghe. La mirra, l'olibano, e l'aloè ſono delle gomme reſinoſe, che ſolo in parte ſi diſſolvono nello ſpirito di vino. In fine lo ſtorace calamite, il bengioino, e il balſamo del Perù, ſono tante reſine pure, che nello ſpirito di vino interamente diſſolvonſi. Se ſi metteſſero tutte queſte materie nel tempo ſteſſo, lo ſpirito di vino ſi ſatollerebbe toſto delle reſine, e non ſarebbe in iſtato di agire ſu l'iperico, e ſu le altre ſoſtanze da noi poſte in teſta della formola, e ſi diſcioglierebbe una minor quantità di gomme reſine.

Si da ordinariamente il balſamo del Commendatore, preparato ſenz'ambra grigia, a cauſa del ſuo odore, il quale, benchè gratiſſimo; incomoda la maggior parte di quei, che ne fanno uſo. Ma perchè i Medici qualche volta ordinano quello, che ne contiene, gli Speziali debbono averne di due ſorti. L'odor dell'ambra grigia non è aſſolutamente forte; ma per ſoddisfar al pregiudizio contrario, alcuni impiegano in ſua vece il muſchio, che ha un odore molto più forte, e aſſolutamente differente.

Quando nelle tinture compoſte ſi fanno entrare dei balſami liquidi, come il balſamo della Mecca, la trementina ec. ſi deve ſempre metterli ſul fine, nel tempo ſteſſo, che le reſine ſecche. Lo ſteſſo è degli ogli eſſenziali; ma queſti ultimi ſi aggiungono, quando le tinture ſon ſeparate dalla lor poſatura.

Si può, in luogo di ſpirito di vino, impiegar delle acque ſpiritoſe compoſte, per preparar le tinture compoſte, come abbiam detto riguardo alle tinture ſemplici.

Vi ſono delle ſoſtanze vegetabili, alle quali biſogna aggiungere delle materie ſaline, acide o alcaline, per eſtrarre, o per eſaltare il colore, ch'eſſe poſſon dare nello ſpirito di

(1) Pag. 157.

di vino, perchè la ſoſtanza reſinoſa, ch'eſſe contengono, trovaſi in qualche modo difeſa dall'azione dello ſpirito di vino dalla ſoſtanza gommoſa. Noi daremo per eſempio di queſte tinture quella di gomma lacca, nella quale entra nel tempo ſteſſo uno ſpirito di vino già caricato dei principj di altre ſoſtanze.

Tintura di Gomma Lacca.

℞ Gomma Lacca in grani	℥ j
Allume calcinato	℥ j
Spirito ardente di Coclearia	℥ viij

Si trita inſieme la gomma lacca, e l'allume, che ſi è avanti polverizzato ſeparatamente; ſi eſpone il miſcuglio per ventiquattro ore in luogo umido, affinchè l'allume, nell'attrarre un poco la umidità dell'aria, poſſa agire ſu la gomma lacca. Si mette queſto miſcuglio in una boccia; vi ſi verſa ſopra lo ſpirito di coclearia; ſi fa digerire il tutto in Fornello di ſabbia per un giorno, o due, o inſino che la tintura abbia un bel color roſſo; allora la ſi filtra per una carta bigia, e la ſi conſerva in una bottiglia ben otturata.

Virtù. La tintura di gomma lacca s'impiega a raſſodare, e fortificar le gengive, e a diſſipar le affezioni ſcorbutiche; ſe ne mette un cucchiajo da caffè in un piccolo bicchier d'acqua, e ſi lava la bocca con eſſa. Queſta tintura preſa internamente è vulneraria,

Doſe. e alcun poco aſtringente. La doſe è da quindici goccie a mezza dramma.

OSSERVAZIONI.

I Diſpenſarj, che danno la preparazione di queſta tintura, non preſcrivono di laſciar macerar prima il miſcuglio della gomma lacca, o dell'allume; ma io ho oſſervato, che con queſta manipolazione l'allume calcinato, attraendo l'umido dell'aria, agiſce notabilmente ſu la gomma lacca, la diſpone a dar una tintura più carica, e in molto meno di tempo; il che non è coſa indifferente, atteſa la volatilità dei principj dello ſpirito di coclearia. In oltre, quando lo ſpirito di coclearia è in ſommo grado rettificato, non diſcioglie; che una sì piccola quantità di allume, ch'è incapace di agire ſu quella gomma reſina; lo ſpirito di vino, o lo ſpirito di coclearia non ne traggono che una tintura, la quale non è niente più colorata, che quando non è impiegato l'allume.

Prima di paſſare ad un'altra materia, parleremo di due preparazioni, che comunemente ſi reputano per tinture, ma che non ne ſono, e che devono il lor colore alla decompoſizione dello ſpirito di vino, ch'è l'excipiente. Queſte due preparazioni ſono il giglio di Paracelſo, e quella che chiamaſi tintura di ſal di tartaro.

Tintura di Sal di Tartaro.

SI fa fondere in un crogiuolo la quantità, che ſi vuole di ſal fiſſo di tartaro; ſi cola in un mortajo di ferro ben aſciutto, e un poco caldo: ſi polverizza prontamente: s'introduce in una boccia ben aſciutta, e un poco calda; ſi verſa ſul ſale, fin ch'è ancora caldo, dello ſpirito di vino beniſſimo rettificato, fino a che nuoti ſopra il ſale tre, o quattro dita; ſi mette la boccia in un fornello di ſabbia caldo, e ſi laſcia digerire fino a che lo ſpirito di vino acquiſtato abbia un color roſſo aranciato ben carico; allora ſi filtra lo ſpirito di vino colorato, e ſi conſerva in una bottiglia ben chiuſa: queſto è quel, che diceſi tintura di ſal di tartaro.

Vedi il giglio per le virtù, e la doſe di Virtù. queſta tintura.

Giglio di Paracelſo, o Tintura de' Metalli.

℞ Regolo di Antimonio		
Marziale,	}	aa ℥ iv
di Rame,		
di Stagno,		
Nitro,	}	aa ℔ j ℥ ij
Tartaro,		

Si polverizzano i tre regoli (1); ſi meſcolano col nitro, ed il tartaro, che ſono polverizzati; ſi getta il miſcuglio in un crogiuolo, che ſi ha fatto divenir roſſo. Quando tutta la materia è entrata nel crogiuolo, ſi fonda; ſi cola in un mortajo di ferro, che ſi ha fatto ſcaldar avanti; ſi polverizza groſſamente la maſſa. Quando è ſufficientemente raffreddata, la ſi mette in una boccia; vi ſi verſa ſopra, ſinch'è ancora calda, lo ſpirito di vino a perfezione rettificato, ſinchè nuoti ſopra il ſale tre, o quattro dita; ſi fa digerir queſto miſcuglio in fornello di ſabbia per più giorni, o fino a che lo ſpirito di vino abbia un bel carico color roſſo.

La tintura di ſal di tartaro, ed il giglio Virtù. ſi danno come cordiali, buoni a promuovere il ſudore, a dividere gli umori viſcoſi dello ſtomaco, e raddolcire gli acrimoniosi. La doſe

(1) Nell'Opera di Chimica, che ho annunziata, dirò quel che ſiano queſti regoli.

Dose. dose è da dieci goccie a trenta, in un conveniente veicolo, e non mai puro, a cagione dell' acrimonia di queste tinture.

OSSERVAZIONI.

LA tintura di sal di tartaro, ed il giglio di Paracelso, a parlar propriamente, non sono che una sola, e medesima cosa. Il giglio è dissimile dalla tintura di sal di tartaro solo in questo, che questo ultimo medicamento è un poco più colorito. Noi n'esamineremo le ragioni fra poco: le osservazioni da farsi intorno a queste due tinture, sono comuni all'una ed all' altra.

In tempo della fusion dei metalli il nitro, ed il tartaro si alcalizzano scambievolmente: una porzione delle sostanze metalliche si calcina, si combina coll'alcali fisso, e ne aumenta la causticità considerabilmente. Questo sale, in tempo della digestione, agisce singolarmente su lo spirito di vino, e in qualche modo lo decompone; una porzione di quel sale s'imbeve dell'acido dello spirito di vino, mentre che il resto agisce su i principj oleosi dello spirito di vino. Abbrucia, ed arrostisce in qualche modo quella sostanza oleosa, con la quale forma una sorte di sapon rosso, che si discioglie poi nel liquor spiritoso. Questo sapone gli comunica un colore più oscuro, a proporzione, che se n'è formato di più.

Perchè le calcine metalliche accrescono la causticità dell'alcali fisso, si forma per tal mezzo una maggior quantità di quella spezie di sapone, nella preparazione del giglio; ed è per questa ragione, ch'è molto più colorito della tintura di sal di tartaro. Le terre assorbenti, o calcarie, ridotte in calcina, aumentano anche più la causticità dell'alcali fisso; quindi viene, che la tintura di sal di tartaro, che si prepara con le pietre da cauterio, è infinitamente più colorata, che quando si adopera il sale alcali fisso puro.

Bisogna però, perchè la operazione riesca bene, impiegar dello spirito di vino perfettamente spogliato della sua flemma; acquista sul fatto un colore assai carico, e che per la digestione notabilmente accresce, laddove, quando non è a sufficienza rettificato, l'acqua soprabbondante allo spirito di vino discioglie prestissimamente il sale alcali, ch'è avidissimo di umidità. La spezie di sapon rosso, che si è formato, si discioglie allora nell'alcali risolto in liquore, in vece di discioglierst nello spirito di vino, il quale non se ne colora, che poco, o niente affatto; mentre che il liquore alcalino, che trovasi sotto lo spirito di vino, è di un bel colore rosso oscurissimo.

L'acido di spirito di vino, combinandosi coll' alcali fisso, forma un sal neutro, cui Boerhaave paragona alla terra foliata di tartaro; ma io farò vedere nel mio trattato di Chimica, che quel sale n'è essenzialmente dissimile per molte proprietà. Qualche tempo dopo che il giglio, e la tintura di sal di tartaro son fatti, si scorge, che quella spezie di sale cristallizza in fondo alle bottiglie; la materia saponosa, di cui parlato abbiamo, si precipita nel tempo stesso sotto la forma di una deposizione rossiccia, che forma attorno delle bottiglie una incrostatura dello stesso colore; lo spirito di vino nondimeno ne conserva sempre una piccola quantità in dissoluzione; il che rilevasi dal colore, cui ritiene, per quanto vecchie sian le tinture.

Lo spirito di vino, anche il meglio rettificato, ritiene in oltre una porzione di sale alcali fisso, cui i suoi principj oleosi volatilizzano, e cangiano in alcali volatile. Ciò facilmente comprendesi da quello, che si fa digerir lungo tempo su del sale di tartaro, e che si fa distillare di poi; si scorgono in esso delle proprietà alcaline. Questa osservazione, da me comprovata con nuove sperienze, è stata negata dal Sig. Rouelle; fors' egli non ha osservato la stessa cosa; queste sperienze son dilicate, e ricercano un intendente ed esatto osservatore.

Tintura di Marte tartarizzata.

E'Un sale liquescente con base metallica, o la combinazione del cremor di tartaro col ferro.

Meschianst insieme sei once di limatura di ferro, e una libbra di cremor di tartaro polverizzato; si mette questo miscuglio in una pentola di ferro con una sufficiente quantità di acqua di fiume, per farne una molle pasta; la si conserva in questo stato per ventiquattr'ore. Poi la si stende in dodeci, o quindici libbre di acqua; la si fa bollire per due ore, agitandola spesso; si aggiunge dell'acqua bollente a misura che quella della pentola si evapora. Finita la ebullizione, si filtra il liquore per una carta bigia, e lo si fa evaporare fino a consistenza di sciroppo liquido. Si aggiunge a questa tintura un'oncia di spirito di vino per impedire, che non ammuffi, e per poter conservarla.

La

Virtù. La tintura di Marte conviene nelle oſtruzioni del ſegato, e del meſenterio, nella iterizia, nelle opilazioni, e nella mancanza
Doſe. del corſo meſtruale. La doſe è da cinque a ſei goccie fino ad un dramma, in un brodo, o in una tiſana adattata.

OSSERVAZIONI.

IL ferro ſi diſcioglie e ſi combina fino al punto di ſaturità col cremor di tartaro; ma una parte della terra del tartaro è precipitata dal ferro, come dall'alcali; il ſale neutro, che riſalta da queſta combinazione è liqueſcente, e non è ſuſcettibile di alcuna criſtallizzazione.

Il Sig. Rouelle pretende, che, impiegando due parti di ferro con otto di cremor di tartaro, ſi ottengano dei criſtalli di un ſal neutro compoſto del ferro e del tartaro; ma quel che l'ha indotto in errore, è il color roſſo dei criſtalli, e il non aver ſaputo diſtinguere l'acqua della diſſoluzione da quella della criſtallizzazione (1). 1. I criſtalli, che ottengonſi da un ſiffatto miſcuglio, altro non ſono che del cremor di tartaro, ch'era ſoprabbondante al ferro, e che non ha potuto combinarſi, perchè non vi era una baſtevole quantità di ferro; quei criſtalli per altro hanno tutte le proprietà del cremor di tartaro, ſono acidi, fanno roſſa la tintura di girafole, e fanno efferveſcenza con gli alcali.

2. Il lor color roſſo viene da una porzione di tintura di Marte, ch'è rinchiuſa tra le laſtre dei criſtalli di tartaro, ſenza eſſere combinata con eſſi; poichè ſi può levar ad eſſi quel colore col lavargli nell'acqua, e coll'imbevimento nella carta grigia, ſenza niente alterare la forma e la groſſezza dei criſtalli, perchè la materia, che colora quei criſtalli, non fa parte dell'acqua della criſtallizzazione.

Tintura di Marte di Lodovico.

SI fa bollire inſieme, in una, o due libbre di acqua di fiume, del vetriuolo di Marte calcinato a bianchezza, e del cremor di tartaro polverizzato, di ciaſcuno quattr'once; ſi fa evaporar tutta la umidità, fino a che reſti una maſſa ſecca e ridotta in polvere; avendo attenzione di mover la materia con una ſpatola di ferro, perchè non ſi attacchi, e non ſi abbrucci in fondo al vaſo. Allora ſi mette queſta polvere ben ſecca in una boccia; vi ſi verſa ſopra dello ſpirito di vino rettificato, fino a che ſormonti di quattro dita la materia. Si poſa il matraccio ſu d'un fornello di ſabbia, e ſi fa digerire il miſcuglio finchè lo ſpirito di vino abbia acquiſtato un color giallo. Poi ſi decanta il liquore, ſi filtra, ſi diſſecca di nuovo la poſatura, ſi verſa del nuovo ſpirito di vino, ſi fa digerire come ſopra; ſi meſchiano le tinture inſieme, e ſi conſervano in una bottiglia.

Queſta tintura è tonica, fortifica ed eccita l'appetito; conviene dopo le malattie di oſtruzioni, ma preſa in piccola doſe, e lungo tempo continuata. La doſe ordinaria è dalle cinquanta alle ottanta goccie. Virtù. Doſe.

OSSERVAZIONI.

SEmbra molto indifferente il prendere del vetriuolo calcinato a bianchezza, poichè lo ſi fa diſciogliere in dell'acqua; ſi può, ſenza verun inconveniente, prendere due parti di vetriuolo di Marte non calcinato, e trattarlo col cremor di tartaro, come precedentemente abbiam detto.

Un uomo di mala fede ha fatto inſerir nella Gazzetta di Medicina uno ſcritto (2), in cui pretende dimoſtrare, che ottiene una tintura roſſa carichiſſima, facendo digerir lo ſpirito di vino ſu la materia ſeccata ſoltanto fino a conſiſtenza di denſo miele. Ma queſt'aſſerzione è aſſolutamente falſa, la tintura è tanto meno colorita, quanto meno ſi è ſeccata la materia; ella non ha che un leggeriſſimo color di ambra, quando la materia non è ſtata ſeccata che fino a quel punto; ed infine quando è ſtata ſeccata fino a che ſi riduca in polvere, non ſe ne ottiene nemmeno allora che una tintura di color di ambra, ſimile a quello della vecchia acquavite. E' però in queſto ſtato di efficazione, che la materia coloriſce più lo ſpirito di vino; ma l'Autore dello ſcritto colora la ſua tintura con dei fiori di papavero eratico, credendo con ciò ingannare il Pubblico; quantunque Lodovico Autore di queſta tintura, dica egli ſteſſo, che ſi può, ſe ſi vuole, dar un color roſſo a queſta tintura, facendola digerire ſu dei fiori di papavero eratico.

Queſta tintura tiene del vetriolo di Marte in diſſoluzione; fa roſſa la tintura di girafole

(1) Si veda quel che ho detto della criſtallizzazione dei ſali nei Giornali di Medicina per i meſi di Settembre e Ottobre 1760. Febbraro e Aprile 1761.

(2) Gazzetta di Medicina, Tom. 41. pag. 71.

ſole, anneriſce con la infuſione di noce di galla, ed infine forma del blò di Pruſſia col liquor alcalino ſatollato del color colorante del medeſimo blò di Pruſſia.

Delle Tinture fatte coll'Etere vetriolico.

LE tinture, che ſi preparano coll'etere vetriolico, ſono ancora poco in uſo; perchè verisimilmente le loro proprietà non ſono per anco ben note. Sino ad ora non s'impiegano che quelle di ſuccino, di caſtoreo. La maniera di prepararle è la medeſima che per quelle che ſi fanno collo ſpirito di vino, con queſta ſola differenza, che non ſi deve ricorrere ad alcun calore per prepararle, perchè l'etere è volatiliſſimo, ed inoltre preſtamente diſciolgonſi, anche a freddo, le ſoſtanze, ſu le quali ha dell'azione. Si può impiegare più droghe per trarne la tintura nel tempo ſteſſo, e fare delle tinture compoſte: ſon queſti due nuovi medicamenti, che nella Medicina introdur ſi poſſono, e dai quali io credo, che aſpettar ſi poſſano dei buoni effetti.

L'etere perfettamente rettificato, e che non è ſtato meſchiato con dell'acqua, è il diſſolvente degli ogli, e delle reſine; non tocca in verun modo gli altri principj, ſiano gommoſi, eſtrattivi, o ſaponoſi; ma quando è rettificato male, e che contiene dell'acido ſulfureo volatile, o dell'acqua ſoprabbondante alla ſua eſſenza, allora agiſce come lo ſpirito di vino ſu la maggior parte dei corpi che ſe gli preſentano; vale a dire, che ſi carica di alcune ſoſtanze dei miſti, che gli danno del colore, come, per eſempio, il zafferano gatineſe, e la coccinìglia, dai quali ella cava una tintura carichiſſima, quando è mal rettificato, mentre al contrario non ne cava quaſi niente, quando lo è perfettamente.

Sarebbe queſto il luogo di parlare delle reſine, che ſi preparano coll'etere; ma rimettiamo all'articolo degli eſtratti reſinoſi preparati collo ſpirito di vino quello che abbiamo a dire in queſta materia, per meglio confrontare i riſultati dell'una e dell'altra operazione.

Degli Eſtratti.

SI chiamano eſtratti le ſoſtanze, che ſi ſono ſeparate dai corpi per mezzo di un conveniente meſtruo, e che ſi ſono riſtrette in un piccolo volume per la evaporazione di una parte, o della totalità del veicolo.

Pare, che gli eſtratti ſiano ſtati fatti per conſervar più agevolmente le ſoſtanze utili dei miſti. Le materie, dalle quali cavanſi gli eſtratti, ſono del regno vegetabile, e del regno animale. Il regno minerale non dà alcun eſtratto, che ſia di uſo nella Farmacia; non è però che non ſe ne poſſa trarre da molte ſoſtanze di quel regno, ma è ſolo perchè le loro proprietà non ſono note, o quelle, che ſono note, non ſi confanno colle varie mire propoſteſi nell'arte di medicare.

Dopo la noſtra definizione è facile l'accorgerſi, dovervi eſſere molte ſpezie di eſtratti. Effettivamente differiſcono tra eſſi per i principj, che gli coſtituiſcono; il che obbliga ad impiegar differenti meſtrui per prepararli. Si può, riguardo alle lor particolari proprietà, diſtinguerne di quattro differenti ſpezie, cioè.

Gli eſtratti gommoſi o mucilaginoſi,
gommoſi e reſinoſi,
ſaponoſi; ed infine
reſinoſi, o le reſine propriamente dette.

Gli eſtratti gommoſi e mucilaginoſi ſon quelli che ſomigliano a della colla, e che raffreddandoſi in gelatina riduconſi, come ſono quelli che ſi traggono dalla ſemenza di lino, dalla ſemenza di pſillio, dalla ſemenza di cotogno, dalla gomma Arabica, dalla gomma draganto, dalla raſchiatura di avorio, o di corno di cervo ec.

Queſti eſtratti ſi preparano coll'acqua.

Gli eſtratti gommoſi, reſinoſi, ſon quelli, che ſi traggono dalla maggior parte dei vegetabili, che nell'acqua danno nel medeſimo tempo della gomma e della reſina; quali ſono quei della jalappa, della caſcariglia, della chinachina, delle bacche di ginepro ec.

Gli eſtratti ſaponoſi ſon quei, che, oltre i principj degli eſtratti gommoſi reſinoſi, contengono anche dei ſali eſſenziali, che dividono ed attenuano la ſoſtanza reſinoſa, e la mettono in iſtato di non ſepararſi dalla ſoſtanza gommoſa, quali ſono, per eſempio, gli eſtratti di cardo benedetto, di ſumoſterno, di creſcione, di borragine, di bugloſſa, di cicoria ſelvatica ec.

Infine *gli eſtratti reſinoſi puri* ſono le reſine propriamente dette, che ſi ſeparano dalle ſoſtanze col mezzo dello ſpirito di vino e dell'etere.

Queſti ultimi eſtratti non ſono diſſolubili nell'acqua, laddove tutti gli altri lo ſono in tutto, o in parte. L'acqua, il vino, lo ſpirito di vino, ſono dunque i veicoli, che per ordinario s'impiegano a preparar gli eſtrat-

ti, che ſono più in uſo. Gli eſtratti, che preparar ſi poſſono coll'etere, non ſono uſitati nella Medicina. Si può anche, ſecondo il caſo, preparar degli eſtratti con dei liquori più compoſti; quali ſono le acque ſemplici diſtillate dalle piante aromatiche, le acque ſpiritoſe ſemplici e compoſte. La Medicina può trar grandi vantaggj da queſte preparazioni.

Degli Eſtratti, dei quali l'acqua è il veicolo.

QUeſti eſtratti ſono preparati, o con i ſughi depurati dei vegetabili, o con le infuſioni, o con le decozioni dei vegetabili o degli animali; hanno differenti nomi, che vengono o dalle lor proprietà, o dalle ſoſtanze, donde ſon tratti, come *rob*, *ſapa*, *defrutum*, *eſtratto o gelatina*. Tutte queſte denominazioni ſono ſtate date dagli Antichi, e non ſignificano che una ſola e medeſima coſa; contuttociò ſi è conſervato il nome di rob alla maggior parte degli eſtratti dei ſughi dei frutti, come a quelli di ſambucco, di ebbio, di berberj, di more, e molti altri.

S'intende per *rob*, o *robub*, il ſugo depurato di qualunque frutto, che non abbia fermentato, e che ſi ſia addenſato a conſiſtenza di mele. La maggior parte dei rob degli Antichi erano meſchiati con del mele, come ſi vede in tutte le Farmacopee; ma preſentemente ſi fa ſenza di eſſo in tutte quelle preparazioni.

Per *ſapa* s'intende ſolamente il moſto o il ſugo della uva, cotto alla medeſima conſiſtenza. Da queſta definizione ſi vede, che il ſapa è un rob; quello di uva è volgarmente col nome di rob *uveo*.

Per *defrutum* s'intende lo ſteſſo ſugo dell'uva, dal quale ſi ha fatto evaporare la terza parte della umidità. Queſto defrutum meſſo a fermentare fa quel che diceſi *vino cotto*.

Per *eſtratti* s'intendono i ſughi depurati, le infuſioni, le decozioni delle piante, delle radici ec. che ſi ha fatto addenſare in conſiſtenza di paſta, più o meno denſa.

In fine per *gelatina* s'intendono gli eſtratti mucilaginoſi, le mucilagini, le colle ec. quali ſon quelle che ſi traggono dalle ſoſtanze mucilaginoſe e dalle materie animali: come ſi aggiunge del zucchero a queſte gelatine per renderle piacevoli, quel che ne abbiamo a dire lo riſerbiamo all'articolo delle conſerve.

Gli eſtratti poſſon eſſere ſemplici o compoſti; ma noi non parleremo, che dei primi. Quel che ne diremo baſterà per ben intendere la preparazione di quelli, che ſi vorrebbe fare con più ſoſtanze nel tempo ſteſſo. Gli eſtratti ſono o molli, o perfettamente ſecchi. Il Conte della Garaia ha dato a queſti ultimi il nome di ſali eſſenziali, ma impropriamente; perciò il nome di eſtratti ſecchi è quello che ad eſſi conviene: ne parleremo dietro a queſti.

Degli Eſtratti molli, fatti con i ſughi dei vegetabili.

Rob di Bacche di ſambuco.

SI prende la quantità che ſi vuole di bacche di ſambuco, un poco prima della lor perfetta maturità; ſi ſchiacciano tra le mani; ſi laſciano macerare per ventiquattr'ore; ſi chiudono in un pannolino forte; ſi ſpremono mettendogli in torchio. Eſce un ſugo roſſo tendente al nero; ſi mette in un bacino con alcuni albumi di ovo battuti con eſſo; ſi fa bollire un poco. Quando queſto ſugo è perfettamente ſchiarito, ſi paſſa per un cottone; ſi fa condenſare ſul fuoco ſino a che abbia preſo la conſiſtenza di una panatella un po' denſa; ſi chiude in un vaſo per conſervarlo.

Se ſi ha impiegato trenta libbre di bacche di ſambucco, ſi ottengono negli anni piovoſi da quattro a cinque libbre di rob, e negli anni ſecchi da due a due libbre e mezza. Queſta differenza naſce dal contener le bacche meno di ſugo e meno di eſtratti negli anni ſecchi. Queſta oſſervazione è generale per tutt'i rob e per tutti gli eſtratti che ſi preparano con i ſughi dei vegetabili.

Il rob di ſambuco è tonico, leggermente diaforetico, e aſtringente; conviene nelle diſſenterie. La doſe è da uno ſcrupolo ſino a una dramma. Virtù. Doſe.

Nella ſteſſa maniera ſi preparano i rob di *Ebbio*, di *ranno*, di *Berbero*, di *Uva* ec.

Rob di Ebbio. Ha all'incirca le ſteſſe virtù che quello di ſambuco; e ſi dà nella ſteſſa doſe. Virtù.

Rob di ranno. Cento libbre di bacche di ſpino danno cinquanta libbre di ſugo; queſte cinquanta libbre di ſugo danno ſei libbre di rob.

Il rob di Spino è un purgante idragogo, conviene nella idropiſia, nella paraliſia, e nel reumatiſmi. La doſe è da uno ſcrupolo ad una dramma e mezza. Virtù. Doſe.

Rob di Berberi. E' cordiale ed aſtringente; è buono in certi corſi di ventre; è attiſſimo ad eſtinguere le ſeti ardenti, ed eccita l'appetito. Virtù.

Rob

Rob di Uva. Trenta libbre di uva nera hanno dato diciannove libbre di fugo roſſiccio di un ſapor dolce, di zucchero, molto grato. Queſto ſucco ſi è ſchiarito al primo bollimento, evaporato in conſiſtenza di eſtratto; ha prodotto tre libbre di rob. Nel ſugo di uva, che ſi fa per ſervir di alimento, ſi aggiunge del ſugo di peri, di pomi, della canella, del garofano ec.

Dieci libbre di uva di Damaſco ſecca bollite in una ſufficiente quantità di acqua, ed evaporate in conſiſtenza di eſtratto, hanno dato ſei libbre e ſei oncie di eſtratto di una buona conſiſtenza.

Virtù. Il ſugo di uva, o ſapa, s'impiega talvolta, a detergere i piccoli cancheri, che naſcono in bocca; lo ſi fa entrar nei gargariſmi da una dramma fino ad un'oncia in quattro oncie di liquore.

Eſtratto di Borragine.

SI prende la quantità che ſi vuole di borragine; la ſi lava, la ſi peſta in un mortajo di marmo con peſtello di legno; ſi ſtempera la pianta peſtata in una ſufficiente quantità di acqua; la ſi ſpreme in una tela forte; la ſi mette in torchio per trarne il ſucco; ſi ſchiariſce queſto ſucco con alcuni albumi di ova, come precedentemente abbiam detto, ſi fa, ch'evapori al bagno-maria fino a conſiſtenza di eſtratto. Si conſerva in vaſo per l'uſo.

Se ſi ha impiegato quaranta libbre di borragine, per ordinario ſe ne hanno quaſi ott' oncie di eſtratto, di una conſiſtenza a propoſito per far delle pillole.

Virtù. L'eſtratto di borragine addolciſce le acrimonie del ſangue e degli altri umori; purifica il ſangue, rilaſcia un poco il ventre; è Doſe. eziandio un poco aperitivo. La doſe è da dodeci grani a una dramma.

Nella ſteſſa guiſa ſi preparano gli eſtratti di *Bugloſſa*, di *Cicoria ſelvatica*, di *grande Cicuta*, di *Cochearia*, di *Cocomero ſelvatico*, di *Creſcione*, di *Ortica* ec.

Eſtratto di Bugloſſa. Ha le ſteſſe virtù che quello di Borragine, e ſi dà nella medeſima doſe.

Virtù. *Eſtratto di Cicoria ſelvatica*. E' aperitivo, detergente, buono per toglier le oſtruzioni, e purificar il ſangue; s'impiega anche con buon effetto nei mali del ſegato, rilaſcia un Doſe. poco il ventre. La doſe è dai ſei grani ad una mezza dramma.

Eſtratto di Cicuta. Quattrocento ottanta libbre di grande cicuta in fiori, preſa nel principio del meſe di Giugno, tratta come i precedenti eſtratti, hanno dato ventuna libbre, e dodeci oncie (1) di eſtratto ſenza polvere e ſenza feccia: fra poco parleremo di queſto eſtratto preparato con queſto metodo.

Adoperaſi queſto eſtratto contro i cancri Virtù. ed i tumori ſcirroſi. La doſe è da un grano Doſe. fino a quattro; il che ſi replica due o tre volte al giorno.

Eſtratto di Cochearia. E' riputato un anti- Virtù. ſcorbutico; buono per le malattie della milza; per promuovere un poco le orine; per attenuar la pietra. Egli è vero, che la pianta poſſede tutte queſte proprietà; ma la lunga ebullizione, che ſi fa ſoffrire al ſugo per ridurlo in eſtratto, ha fatto ſvanire tutt'i principj volatili, nei quali riſiede tutta la virtù; contuttociò queſto eſtratto non è nemmeno ſenza virtù. Si fa prendere in doſe di Doſe. dodici grani fino a una mezza dramma.

Eſtratto di Creſcione. Cento libbre di creſcione di acqua, trattato come le piante precedenti, hanno dato un ſugo verde, dopo ch'è ſtato ſchiarito. Queſto ſugo meſſo ad evaporare al bagno-maria ha dato diciaſſette oncie di eſtratto.

L'eſtratto di creſcione è incidente, ape- Virtù. ritivo, buono per la pietra dei reni, per toglier le oſtruzioni, per incamminare i meſtrui alle donne, per lo ſcorbuto, e per le malattie della milza. La doſe è dai dodici Doſe. grani fino ad una mezza dramma.

Eſtratto di ortica. Cento libbre di ortica piccante danno ſeſſanta libbre di ſugo; queſto ſugo ſchiarito, ed evaporato al bagno-maria fino ad una conveniente conſiſtenza, dà nove libbre di eſtratto.

L'eſtratto di ortica piccante è incidente, Virtù. detergente, aperitivo, ed aſtringente; s'impiega negli ſputi di ſangue provenienti dalla rottura di alcuni piccoli vaſi cagionata da grandi ſforzi. La doſe è da uno ſcrupolo Doſe. fino ad una dramma. Ferma anche la irruzione del ſangue dal naſo, introducendoſi nelle narici una taſta imbevuta di quell'eſtratto ſtemperato in un poco di acqua.

Eſtratto di cocomero ſelvatico. Duecento trenta libbre di frutti di cocomero ſelvatico danno un ſucco acquoſo, che laſciato in quiete da sè ſi ſchiariſce; queſto ſucco filtrato, ed evaporato al bagno-maria dà ſei libbre, ed otto oncie di eſtratto, che ſi chiama *Elaterio*.

(1) Libbre di Francia da oncie 16.

L'estratto di cocomero selvatico è un violento purgante, che si dà nella idropisia. La dose è da un grano fino a sei.

Finiremo questo articolo degli estratti, che si fanno con i sughi dei vegetabili, con quelli, che si preparano secondo il metodo del Sig. Storck, Medico della Corte di Vienna: questi estratti son fatti con i sughi delle piante non depurati.

Estratto di Cicuta preparato col metodo del Sig. STORCK.

Si prende la quantità, che si vuole di grande cicuta quando comincia a fiorire; la si pesta in un mortajo di marmo con un pestello di legno; si mette la pianta sotto al torchio per estrarne il sugo; si passa per un cottone, e si fa addensare ad un moderato fuoco fino a consistenza di estratto fisso, avendo attenzione di muoverlo incessantemente, perchè non si attacchi, ed abbruci in fondo al vaso. Allora si meschia questo estratto con una sufficiente quantità di polvere di cicuta per formare una massa di pillole di consistenza conveniente.

Dodici libbre di cicuta danno sette libbre quattr' oncie di sugo verdissimo; questo sugo spessito a consistenza di estratto mi ha prodotto nove oncie, e mezza di estratto feccioso, di un assai bel verde, ma che dopo qualche giorno è divenuto bruno. Questo estratto ha assorbito un' oncia di polvere di cicuta, che gli ha dato una consistenza da poterne far delle pillole.

Si fa uso di questo estratto come di quello, ch'è preparato senza polvere, e nella stessa dose. Vi sono dei Medici, che danno la preferenza al primo, di cui testè abbiamo parlato.

OSSERVAZIONI.

Il modo ora da noi riferito di preparare l'estratto di cicuta, è quello, che ha pubblicato il Sig. Storck, il quale, non ha molto, ha rinnovato l'uso di questo rimedio. Egli raccomanda di prepararlo nel mese di Maggio, o di Giugno, col sugo spremuto, e non depurato della grande cicuta recente, quando i fiori cominciano ad aprirsi, e non già colla decozione di quella pianta fresca, o secca, perchè ha osservato, che gli estratti di cicuta ottenuti con questi ultimi modi aveano men di virtù.

Seguendo il metodo dell' Autore, questo estratto si trova carico di una gran quantità di sostanza, alla quale si è dato il nome di *Fecola*, e la natura della quale fino ad ora non è stata nota agli Artisti. Per ciò è, che alcuni hanno in qualche modo rimproverato al Sig. Storck, che la sua maniera di preparar questo estratto non era affatto secondo le regole dell' arte. Il Sig. Storck, nel rispondere alle obbiezioni fattegli, si è contentato di dire, che avea veduti migliori effetti dall' estratto di cicuta preparato col sugo contenente la sua fecola, che da quello, ch' era stato separato (1). Perchè questo valente Medico niente di particolare ha detto intorno alla natura di questa fecola, io ho creduto dover ripetere su questa stessa fecola le sperienze da me già precedentemente fatte su la fecola dei sughi vegetabili.

La fecola dei sughi tratti dai vegetabili non è una sostanza terrea, ed indifferente, come ha detto il Sig. Rouelle nei suoi corsi di Farmacia. E' un composto di una porzione della pianta tagliata di una mucilagine, e di molta resina colorita. Nessuno, ch' io sappia, si è avvisato di cercar una materia resinosa in questa fecola, che si alza in ischiuma in tempo dello schiarimento dei sughi delle piante. Io farò vedere in molti luoghi di quest' Opera (2), ch'ella ne contiene una grandissima quantità, spezialmente quando proviene dai sughi tratti dalle piante resinose. La grande cicuta è di queste. Per vie più confermar la mia teoria in questa materia, descriverò in seguito le sperienze da me fatte su questa pianta, ad oggetto di far vedere in una occhiata tutto quel, che vi ha relazione; dopo di che faremo qualche riflessione intorno al metodo del Sig. Storck. Per queste esperienze ho sacrificato una certa quantità di cicuta raccolta nel mese di Maggio, ed in gran parte in fiori.

1. Ho messo a distillare dodeci libbre di questa cicuta grossamente tagliata con una sufficiente quantità di acqua; ho ottenuto un' acqua distillata, eccessivamente caricata dell' odore di quella pianta, e su la quale nuotavano alcuni globetti di oglio, che si è condensato. L' acqua distillata non avea quasi niente di sapore; la decozione, ch'è rimasta nel lambicco, era di un color verde, un poco latticinosa, con sopra una tenuissima pellicina crassa resinosa, che rappresentava delle iridi. Questo liquore, senza esser schiarito,

(1) Vedi il Giornale di Medicina per il mese di Settembre 1760. pag. 269.

(2) All' articolo degli ogli per infusione, e spezialmente all' oglio di solano.

to; messo ad evaporare, ha formato un estratto salino, e liscio, come gli estratti molli ordinarj, perchè non contiene niente di fecola.

2. Mettendo sul fuoco il sugo di cicuta nuovamente spremuto, ho osservato al primo grado di calore, che la sostanza verde si è coagulata, e raccolta in grumi, come accade a tutti i sughi, che si vogliono schiarire; il liquore si è fatto chiaro, trasparente, e di un leggier color rosso. L'ho filtrato per separarne la fecola; ho lavato poi quella fecola più volte nell'acqua tepida, per levar via tutto quel che conteneva di solubile nell'acqua, e la ho fatto seccar per esaminarla.

3. Ho ridotto, col mezzo della evaporazione, il succo filtrato al quarto in circa del suo volume; il liquor è divenuto di un color rosso tendente al bruno; ha deposto, raffreddandosi, una grandissima quantità di sal rosso. Ho fatto evaporar il liquore per separarne ancora del sale; ho mescolato, e lavato tutto quel, che ne aveva tratto, per esaminarlo; il liquor estrattivo rimasto conteneva ancora molto di quella spezie di sale; ma io l'ho abbandonato, avendone abbastanza per le mie esperienze.

4. Ho osservato, che la fecola è di un bel verde finchè è umida; che il suo odore è più forte di quello della stessa cicuta; e che essendo secca, è di un color verde caricatissimo, e come nericcio in alcuni luoghi, e in altri bianchiccio; il suo sapore è un poco differente da quello della polvere di cicuta. Nello spirito di vino dà una tintura verde oscurissima; questa tintura un poco concentrata si fa bianca con l'acqua, e lascia deporre una resina verde.

L'etere vetriolico n'estrae sul fatto una bella tintura di un verde chiaro, meno carica che con lo spirito di vino; questa tintura, messa a evaporare, dà una resina secca, di un più bel verde che il verde di vessica.

5. Il sal essenziale, che io ho tratto dal sugo di cicuta, è di un color rosso, benchè lavato in più acque; è in piccoli cristalli, che non hanno alcuna regolar forma a cagione del genere della evaporazione, non ha quasi niente di sapore; è pochissimo dissolubile nell'acqua. La sua dissoluzione fa rossa un poco la tintura di girasole; ella cagiona, con la dissoluzione di mercurio un precipitato bianco, il quale lavato in acqua distillata, e bollente resta bianco; ella precipita in bianco sporco la dissoluzione di argento di coppella, tatta dall'acido nitroso. L'alcali fisso versato su la dissoluzione di questo sale cagiona un precipitato bianco terreo abbondantissimo. L'acido vitriolico concentrato, versato su questo sale non fa niente, sennonchè se ne esalano alcuni vapori di acido sulfureo meschiato di lieve odore di acido marino.

6. Questo sale esposto al fuoco brucia scintillando come segatura di legno ben secca, ed esala un odore di erbe, che bruciano; lascia una cenere grigia bianchiccia, quasi senza sapore, la quale per la decozione nell'acqua, forma un liscivio senza colore di un leggiero sapore stitico. Questo liscivio fa verde il siroppo violato; precipita in giallo cedrino la dissolnzion di mercurio; il che indica la presenza di un sale vetriolico; esso non precipita quasi niente la dissoluzion di argento; questo ultimo precipitato è bianco.

Dalle sperienze ora da noi riferite intorno a questo sale risulta, ch'esso somiglia molto a quello, che ho tratto dai ramarindi, poichè io ho trovato in esso le medesime proprietà; pare che non ne sia dissimile, sennon perchè è un poco più solubile nell'acqua. Il Sig. Machy dice, ch'è per la maggior parte nitroso, e che su i carboni si fonde; io però non me ne sono accorto: forse ciò nasce dai differenti gradi di maturità della pianta, e dal terreno, in cui cresce, Checchè ne sia, questo sale mi è paruto essere un composto di acido vetriolico, e di acido marino, che hanno per base una terra vetrificabile, argillosa, simile a quella dell'allume.

Io credo poter asserire, che il sugo di cicuta, e quello di tutte le piante resinose, debbon esser considerate come spezie di emulsioni naturali. Si può compararli al latte degli animali, dal quale differiscono soltanto nel colore. Sono esse composte di principj pressochè simili, ed hanno le medesime proprietà generali. Il latte contiene del burro, del formaggio, del sale, e dell'acqua; il burro è la materia oleosa, che dà al latte la opacità, ed il color bianco; il formaggio è una materia mucilaginosa, che non fa che intorbidarlo senza colorirlo; poichè, quando è seccato, somiglia ad una gomma.

La materia resinosa dei sughi, dei quali parliamo, è una sostanza della natura degli ogli essenziali, che produce nei sughi la opacità, e il color verde, o giallo, ec. secondo la sua natura. La porzione, che non è resinosa, e che intorbida anche la trasparenza di quei sughi, può essere paragonata al formaggio del latte; è una materia mucilaginosa, mescolata di una porzione della pianta

ſpezzata, che confuſamente ſi coagula con la materia reſinoſa, quando ſi fa ſcaldare queſti ſughi, e forma per conſeguenza un quagliato, che ſi può paragonare a quello del latte degli animali. Queſta materia mucilaginoſa ſerve d'intermedio per tener unita all'acqua la parte reſinoſa. Queſti ſughi acquoſi ſchiariti ſon come il ſiero degli animali carichi di ſali, e di eſtratti.

I ſughi delle piante, che non contengono che pochiſſimo, o niente di reſina, come quello di ſempreviva, cocomero ſelvatico, e tutt'i ſughi acidi dei frutti fanno veder dei fenomeni differenti da quei, de' quali parliamo; ſi ſchiariſcono da loro ſteſſi ſtando in quiete, e ſenza ſoffrir il menomo grado di fermentazione; laddove i ſughi reſinoſi hanno biſogno di un certo tempo, e di un certo grado di fermentazione, come il latte, per quagliarſi, ed iſchiarirſi colla quiete.

Dopo quel che ora ho detto, e dopo quel che farò oſſervare intorno alla facilità, con la quale ſi decompone la reſina della maggior parte dei vegetabili, con un calor anche moderato, ſi ha diritto di domandar all'Autor della preparazione dell'eſtratto di cicuta, il quale racomanda, che la ſecola reſti in quel rimedio, ſe non foſſe meglio ſepararla dal ſugo immediatamente dopo, che ſi è coagulata, per meſchiarla all'eſtratto quando ſi è ſpeſſito ad una convenevole conſiſtenza. Egli è certo, che la reſina contenuta in queſta ſecola ſi decompone in parte in tempo della evaporazione del ſugo, per quanto tenue ſia il calore. Queſta domanda tanto più ragionevole ci pare, quanto che l'Autore fa aggiugnere a quell'eſtratto, dopo ch'è fatto, della polvere di cicuta, la quale contiene tutta la ſua reſina, che neſſuna alterazione ha ſofferto.

L'*Aconito*, lo *Stramonio*, il *Juſquiamo*, e la *Bella-donna*, ſono tutte piante pericoloſe riguardo ai cattivi effetti, ch'eſſe producono; contuttociò il Sig. Storck, Medico, cui abbiam già mentovato, ha fatto uſo degli eſtratti di queſte piante, dei quali dice di aver veduto degli ottimi effetti in molte malattie. Raccomanda egli di preparar queſti eſtratti col ſugo di queſte piante, ſenza avvertire, ſe ſi debba, o non ſi debba ſchiarirli prima di formarne gli eſtratti. Crediamo però, dopo quel, che ne dice il Sig. Storck, doverſi interpretare, che debbano eſſer fatti coi ſughi non iſchiariti di queſte piante, nella ſteſſa guiſa, che raccomanda di preparar l'eſtratto di cicuta.

Eſtratto di Aconito. Sembra, che queſto eſtratto agiſca con molta efficacia anche preſo in piccola doſe. A fine di eſſer più certo dei ſuoi effetti, raccomanda l'Autore di meſchiar *due grani di queſt'eſtratto con due dramme di zucchero in polvere*, e di formar una polvere, cui fa prendere da ſei grani fino a una dramma, e mezza. Il Sig. Storck ri- Doſe.
corda queſta polvere come un eccellente ri- Virtù.
medio, che ha la virtù di fondere, e di-
ſciogliere gli umori acri, che ſono fermati nei piccoli vaſi intorno ai tendini, e alle oſſa, cui quegli umori oſtruiſcono col loro addenſamento, e che producono i più atroci dolori delle articolazioni. Ha ſimilmente oſſervato, che quella polvere un buon effetto produce nei reumatiſmi di umori ſcirroſi. Procura ſpezialmente, quando ſi comincia a farne uſo, delle evacuazioni, come farebbe un mediocre purgante.

Eſtratto di Stramonio. Duecento venticinque libbre di Stramonio preparato col ſugo non iſchiarito, hanno dato cinque libbre di eſtratto.

Il Sig. Storck raccomanda l'eſtratto di Virtù.
Stramonio nelle malattie dei nervi, e nelle forti convulſioni, nella follia, nella epileſſia. La doſe è da un mezzo grano ſino a Doſe.
due grani, due volte al giorno.

Eſtratto di Juſquiamo. Cinquanta libbre di foglie di Juſquiamo peſto, con un poco di acqua, perchè quelle foglie non ſono molto ſugoſe, hanno dato un ſugo torbido, il quale, evaporato al bagno-maria, ha dato due libbre, e dieci oncie di eſtratto, atto a formar delle pillole.

Il Sig. Storck ha fatto uſo dell'eſtratto di Virtù.
Juſquiamo nelle convulſioni di ventre, e di nervi. Oſſerva, ch'eccita talvolta un'anſietà, e un ſudor freddo, ma di breve durata. La doſe è da un grano fino a tre grani, Doſe.
tre volte queſta doſe al giorno.

Eſtratto di Bella-donna. La bella-donna è una pianta narcotica, che per ordinario cagiona il delirio, qualche volta un ſonno accompagnato da convulſioni violenti; nonoſtante il Sig. Storck dice di aver oſſervato dei buoniſſimi effetti dall'uſo di queſta pianta, e del ſuo eſtratto nei cancri. Veriſimilmente i buoni effetti non ſi ſono ſoſtenuti; almeno non ſi fa grande uſo di queſto eſtratto.

L'Acqua contenuta nei ſughi, dei quali parlato abbiamo, è il veicolo delle parti eſtrattive. Tutte le ſoſtanze, con le quali ſi fanno degli eſtratti, non ſon nello ſteſſo caſo: o ſono ſecche; o ſe ſono recenti, non

con-

contengono tanto umido da separarne le parti estrattive, perciò è dnopo ricorrere alla cuocitura di quelle medesime sostanze nell'acqua. Son questi gli estratti, che ota esamineremo.

Degli estratti molli, che si preparano colla decozione nell'acqua.

Estratto di Senna.

SI prende la quantità, che si vuole di Senna; la si fa bollire per un quarto d'ora in tant'acqua di fiume quanto è in circa venticinque o trenta volte il suo peso; si cola la decozione con forte spremitura; si fa una seconda volta bollire la posatura in una minor quantità di acqua; si passa di nuovo con spressione; si mescbiano i liquori; si schiariscono col mezzo di uno, o due albumi di nova; si passano i liquori per una tela di cottone, e si fanno evaporare al bagno-maria fino a consistenza di estratto buono a formar delle pillole. Se si ha impiegato quattro libbre di senna, se ne hanno due libbre di estratto.

Virtù. L'estratto di senna è un buonissimo purgante; purga presso a poco come la senna
Dose. in sostanza. Si fà entrare nei bocconi, e nelle pillole purganti, dai due grani fino ad uno scrupolo, per una presa.

OSSERVAZIONI.

LA senna contiene una sostanza resinosa; ma ella è talmente combinata colla materia putamente estrattiva, che si trova nella senna in grande quantità, che unisce perfettamente all'acqua la sostanza resinosa; così la infusione, o la decozione di senna non è mai torbida, come lo è per esempio quella di Jalappa, o come lo sono quelle degli altri vegetabili similgliantemente resinosi.

Dopo che la senna ha dato con una infusione, o con una moderata decozione tutto quel, che di estrattivo contiene, se si continua a fatla bollire, dà una grandissima quantità di mucilagine; perciò convien guardarsi, quando si fa questo estratto, dal far bollire molto forte, e troppo lungo tempo le foglie di senna; perchè non riesca carico di quella mucilaginosa materia, la quale non solo non è purgante, ma scema, ed estingue tutta la virtù purgativa dell'estratto di senna.

Nella stessa manieta si preparano gli estratti di

Absinzio,	Elleboro neto,
Artemisia,	Luppolo,
Aristolochia rotonda,	Ciregio selvatico,
Centaurea minore,	Mille foglio,
Cardo benedetto,	Polipodio,
Coloquintida,	Rabarbaro,
Camedrio,	Zafferano,
Canepitide,	Scordio,
Enula campana,	Trifoglio febbrile,
Fumosterno,	
Legno santo,	Valeriana,
Genziana,	Vincetossico.

Estratto di Absinzio. Questo estratto con- Virtù.
viene nelle malattie dello stomaco, nelle soppressioni delle regole, nelle malattie verminose; è caldo, e dà del vigore allo stomaco. La dose è dai dodeci grani fino ad Dose.
una dramma.

Estratto di Artemisia. L'estratto di arte- Virtù.
misia è vulnerario, detergente, aperitivo isterico; promuove i mestrui, ed abbatte i vapori; si fa entrare negli oppiati emmenagoghi. La dose è dai dodeci grani a una Dose
mezza dramma.

Estratto di Aristolochia rotonda. Una libbra di aristolochia rotonda, ammaccata, e bollita due volte in una sufficiente quantità di acqua, da dato una decozione, la quale, messa al bagno-maria, da dato undeci oncie, e mezza di estratto un poco mucilaginoso.

L'estratto di aristolochia ha la virtù de- Virtù.
gli amati aromatici; accresce la forza dei solidi; è un assai buono emmenagogo; è vulneratio, detergente; ammazza i vermi; conviene anche nell'asma umido. La dose Dose.
è dai sei grani fino a una mezza dramma. Di raro si dà solo; si fa entrare in bocconi, ed in oppiati.

Estratto di Centaurea minore. Cento cinquanta libbre di questa pianta danno quindeci a sedeci libbre di estratto. L'estratto Virtù.
di centaurea è febbrifugo, stomachico, vermifugo. La dose è da dodeci grani a una Dose.
mezza dramma.

Estratto di Cardo benedetto. Cento sessanta libbre di cardo benedetto secco, hanno dato trentauna libbre di estratto. Questo estratto Virtù.
è un amaro stomachico, che conviene per fare scorrer la bile; il cardo benedetto negli anni addietro riputavasi diafotetico, sudorifico, e cordiale; ma oggi si sa, che senza merito se gli attribuiscono queste virtù. La Dose.
dose di questo estratto è dai ventiquattro grani fino ad una dramma.

Eſtratto di Coloquintida. Quando ſi prepara queſto eſtratto, ſi deve ſeparane la ſemenza eſattamente, e non impiegar che la polpa, perchè la ſemenza non è nè amara, nè purgante, e dà della mucilagine in copia.

Virtù. L'eſtratto di coloquintida è un violento purgante; evacua l'umor pituitoſo, conviene nella idropiſia; non ſi dà mai ſolo; ſi

Doſe. fa entrare in bocconi, ed oppiati. La doſe è da un grano ſino ai dodici. L'eſtratto di coloquintida, ch'è ſtato preparato con una forte ebullizione, è meno purgante che la polvere di quel frutto: e preſo nella ſteſſa doſe è più dolce, e non cagiona dolori.

Eſtratto di Camedrio. Trenta libbre di camedrio recente hanno dato tre libbre due once di eſtratto.

Virtù. L'eſtratto di camedrio è un amaro ſtomachico; è incidente, leggermente tonico, e

Doſe. diaforetico. La doſe è da uno ſcrupolo fino a una dramma.

Eſtratto di Fumoſterno. Centotto libbre di Fumoſterno hanno dato tre libbre dodici on-

Virtù. cie di eſtratto. Conviene nella inerzia della bile, ed in molti caſi di oſtruzioni; nelle malattie della pelle, nelle affezioni ſerpigi-

Doſe. noſe, nello ſcorbuto. La doſe è da uno ſcrupolo fino a una mezza dramma.

Eſtratto di Genziana. Per fare queſto eſtratto non ſi fa uſo che della radice, tien eſſa fra gli amari il primo luogo.

Virtù. L'eſtratto di Genziana è ſtomachico, dà della forza alle fibre dello ſtomaco, ed al canal inteſtinale; è vermifugo, e febbrifu-

Doſe. go. La doſe è da dodeci grani a una mezza dramma.

Eſtratto di Elleboro nero. Dodeci libbre di radici di elleboro nero ſecche hanno dato tre libbre tredeci oncie di eſtratto.

Virtù. L'eſtratto di elleboro nero è un violento purgante; conviene nella cacheſia, nella

Doſe. idropiſia, nella malancolia ipocondriaca. La doſe è da un grano fino ai dodici.

Eſtratto di Luppolo. S'impiegano le fo-

Virtù. glie, ed i fiori per prepararlo. Queſto eſtratto è a propoſito per le malattie di oſtruzioni al fegato, e alla milza; promuove le orine, ed affretta i corſi meſtruali alle don-

Doſe. ne. La doſe è da uno ſcrupolo fino a una mezza dramma.

Eſtratto di Polipodio. Dodeci libbre di radice di polipodio di quercia danno tre libbre tredici oncie, e mezza di eſtratto.

Eſtratto di Rabarbaro. Cinquanta libbre di rabarbaro hanno dato venticinque libbre di eſtratto. In una ſomigliante operazione ho avuto da una ſimile quantità di rabarbaro ventiſette libbre di eſtratto di una conſiſtenza preſſo a poco eguale.

L'eſtratto di rabarbaro è un amaro cal- Virtù.
do; eſſo è ſtomachico, e dà forza alle fibre dello ſtomaco, e degl'inteſtini; purga dolcemente fortificando; ſi adopera nelle diarree, e nelle diſſenterie, e nelle malattie verminoſe. La doſe è da dodeci grani a una Doſe.
mezza dramma.

Eſtratto di Zafferano. Una libbra di zafferano Gatineſe ha dato tredeci oncie, e mezza di eſtratto. Dopo che la poſatura è ſtata lavata più volte nell'acqua, io la ho ſpremuta, e fatta ſeccar per curioſità; ſe n'è trovato tre oncie, e mezza dramma. Scorgeſi da queſta ſperienza, che il zafferano contiene una grandiſſima quantità di eſtratto. Le quattro dramme, e mezza di aumento, cui troviamo nel peſo totale, provengono dalla quantità di acqua, che reſta unita a quell'eſtratto. E' a queſta prodigioſa quantità di eſtratto, che attribuir ſi deve la proprietà, che ha il zafferano, di eſſere come ſempre umido, e di macchiar le dita quando ſi tocca.

L'eſtratto di zafferano e anodino, anti- Virtù.
ſpaſmodico, carminativo, cordiale, ſtomatico, ed emmenagogo. La doſe è dai quattro Doſe.
grani fino ad uno ſcrupolo.

Eſtratto di Scordio. Queſto eſtratto è uno ſtomatico amaro, è leggermente ſudorifico; è tonico, vulnerario, antiputrido. La doſe è dai dodici grani ai due ſcrupoli.

Eſtratto di Trifoglio febrino. Settanta libbre di trifoglio febrino hanno dato cinque libbre, nove oncie, quattro dramme di eſtratto.

L'eſtratto di trifoglio febrino è diſopilan- Virtù.
te: conviene nella itterizia; promuove le orine; ſcema i dolori neſritici. Si vuol anche, che ſia antiſcorbutico. La doſe è dai Doſe.
dodeci grani a due ſcrupoli.

Eſtratto di Valeriana. E' la radice di piccola valeriana ſilveſtre, che ſi deve impiegare per far queſto eſtratto.

Dodici libbre di queſta radice ſecca han- Virtù.
no dato quattro libbre, undeci oncie di eſtratto. Queſto eſtratto è un antiſpaſmodico; conviene nella epileſſia; eccita i meſi alle femmine, è buono per i vapori iſterici. La do- Doſe.
ſe è dai dodici grani fino ai due ſcrupoli.

Eſtratto di Vincetoſſico. Quaranta libbre di radici di vincetoſſico ſecche hanno dato dodeci libbre di eſtratto.

L'eſtratto di vincetoſſico è amaro, legger- Virtù.
mente ſudorifico; toglie le oſtruzioni, ed iſtra-

Dose. istrada i mesi alle donne. La dose è dai dodici grani a una mezza dramma.

Estratto di Campiteo. Settanta libbre di Campiteo hanno dato 7. libbre e mezza di estratto di una buona consistenza,

Virtù. Questo estratto è incidente, aperitivo, artritico, vulnerario, atto a dar del vigore alle fibre dello stomaco, e ad uccidere i ver-
Dose. mi. La dose è dai dodici grani ai due scrupoli.

Estratto di Millefoglio. Settanta libbre di millefoglio hanno dato 4. libbre di estratto.

Virtù. L'estratto di millefoglio è detergente, vulnerario, astringente, buono a fermare il cor-
Dose. so di ventre. La dose è da dodici grani a due scrupoli.

Estratto di Legno Santo. Sei libbre di Legno Santo raspato hanno dato tre oncie di estratto gomma-resinoso: questa piccola quantità di estratto dato dal legno santo fa vedere, che quel legno è più resinoso ch' estrattivo; ed infatti dà molto di resina.

Virtù. L'estratto di legno santo è sudorifero, a-
Dose. peritivo diseccante; buono per la gota sciatica, per i reumatismi. La dose è dai dodici grani fino a una mezza dramma.

Estratto delle femenze di Mahaleb o Ciregio. Due libbre di semenze di Mahaleb hanno dato tre oncie sei dramme di estratto.

Questa semenza è quella del legno di Santa Lucia, ch' è il ciriegio selvatico. Questo estratto non è di alcun uso in Medicina; io ho preparato questo estratto per una persona, che voleva farne un rimedio particolare, io ne riferisco quì il prodotto a fine di compire, per quanto mi è possibile, il numero delle sostanze, delle quali ho pesato la quantità di estratto, che danno.

Virtù. *Estratto di Radici di Enula campana*. Dodici libbre di radici di enula campana recenti hanno dato ventinove oncie di estratto di un' assai buona consistenza. Questo estratto è un poco diaforetico; divide la linfa addensata nei bronchj e nelle altre parti del petto; apre i condotti secretorj dell' orina, e divide gli umori densi e viscosi, che vi si
Dose. possan raccogliere; è buono per l'asma. La dose di questo estratto è dagli otto grani fino a una mezza dramma.

Estratto di Ginepro.

SI prende la quantità che si vuole di Bacche di Ginepro recenti, si mettono senza ammaccarle in un bacino con una sufficiente quantità di acqua; si fanno bollire per incirca una piccola mezza ora; si passa il liquore per uno pannolino senza spremere. Si fa nuovamente bollire ciò che resta in una simile quantità di acqua, e all' incirca di tempo; si passa di nuovo il liquore per un pannolino senza spremere, e finchè i liquori son caldi si fanno passare per un cottone; si mescolano i liquori, e si fa ch' evaporino a un lieve calore sino a che si riducano ai tre quarti incirca, allora si passano i vasi al bagno-maria, per finir di far evaporare il liquore finchè sia ridotto alla consistenza di mele assai denso: questo è l'estratto di ginepro; si chiude in un vaso di majolica per conservarlo. Se si sono impiegate cinquanta libbre di ginepro, se ne hanno per ordinario otto libbre, ott' oncie di estratto.

L' estratto di ginepro è leggermente ama- Virtù.
ro, caldo, e aromatico; è carminativo, stomachico, e rinvigorisce le fibre dello stomacho e degl' intestini. La dose è da uno scru- Dose.
polo fino a due dramme.

OSSERVAZIONI.

LE bacche di ginepro contengono una materia estrattiva dolce, molto di resina e di oglio essenziale. Nelle decozioni quest' oglio affatto disperdesi; si può, se si vuole, raccoglierlo, facendo la decozione di ginepro in un lambicco, e distillando: l'estratto che se ne avrà in seguito della decozione, avrà le qualità medesime del precedente.

Molte Farmacopee raccomandano di pestare, od ammaccar il ginepro prima di metterlo alla decozione, col pretesto che se ne tragga una maggior quantità di estratto; ma quello, che allora se ne ha, è acre, ed assai amaro, e men buono: l'estratto di ginepro così preparato contiene un' assai più grande quantità di resina, ed è infinitamente più soggetto ad aggrumarsi dipoi; questa resina è assolutamente differente dalla natura dell' estratto, ed ha in generale delle proprietà comuni colla trementina. Ho preparato dell' estratto di ginepro colla sola infusione delle bacche in acqua fredda, che si è trovata infinitamente più piacevole e dilicata dell' estratto di ginepro ben preparato nel modo ordinario.

Abbiam raccomandato di non ispremere la posatura quando si passa la decozione del ginepro, perchè si sarebbe passar molto di resina.

In qualunque modo si faccia la decozion

di

di ginepro, ella è sempre torbida; e ciò proviene da una certa quantità di resina, ch'è per metà disciolta nell'acqua; per questa ragione abbiam raccomandato di filtrarla, finchè è calda, per una tela di cottone, se si vuol passarla fredda, la materia resinosa si attacca al cottone, ottura i pori, e il liquore non può più passare. Conviene far evaporar adagio la decozione di ginepro, e finir di cuocere quell'estratto in bagno-maria; un troppo forte bollimento, o un troppo forte calore cuoce la resina, e fa che non possa restar lungo tempo unita alla materia estrattiva; nientedimeno quella resina si separa sempre dopo alcuni anni, anche quando quell'estratto è stato ben preparato, ed è sempre in grumi che si riuniscono; nel qual caso chiamasi *estratto aggrumato*. Alcuni aggiungono del zucchero o del mele all'estratto di ginepro per renderlo più gradevole. Queste aggiunte cangiano un poco la natura del rimedio, ma contentano il gusto.

Havvi un altro genere di materie vegetabili, delle quali le parti estrattive sono in uno stato di liquidità sufficiente per istemperarsi nell'acqua, senza che si debba metterle sotto il torchio, o farle bollire, come abbiam veduto ciò essere necessario riguardo agli altri estratti, e che inoltre danno bollendo una gran quantità di mucilagine inutile a quegli estratti. Queste sostanze, sono la cassia, ed i tamarindi. Perchè questi estratti si preparano in una maniera diversa da quella dei mentovati, crediamo di doverne far quì parola; prenderemo per esempio quello di cassia.

Estratto di Cassia.

Si prende la quantità che si vuole di cassia in bastoni; la si lava per nettarla esternamente; la si ammacca in un mortajo di marmo con un pestello di legno; si stempera quella cassia in una sufficiente quantità di acqua fredda, o soltanto tepida, se si opera in tempo d'inverno; si agita con una spatola di legno per facilitare la dissoluzione del sugo estrattivo. Quando l'acqua è sufficientemente carica, si passa il tutto per un grosso staccio di crini; si agita la massa su lo staccio per passar tutta la polpa; si continua a lavar i legni fino a che l'acqua esca chiara; quando sono abbastanza lavati, si gettano via come inutili.

Si meschiano insieme tutt'i liquori, e si fanno passare per un cottone; l'estratto disciolto nell'acqua passa, mentre che la polpa resta sul cottone. Lavasi questa polpa con dell'acqua tepida per portar via tutte le parti estrattive; si lascia gocciolare; si meschiano tutt'i liquori; si fanno evaporare fino a consistenza di estratto nel modo da noi precedentemente detto: questo è quel che nomasi estratto di cassia.

Per ordinario si hanno quasi quattr'oncie di estratto da ogni libbra di cassia e di una consistenza simile a quella della polpa ordinaria. Se si fa seccar la polpa dopo averla bastantemente lavata si trova che non pesa più di tre grossi; seccandosi diventa durissima, non si stempera che difficilmente nell'acqua, e niente dà per mezzo della decozione nell'acqua, nè nello spirito di vino, è una sostanza vegetabile esausta, che non ha alcun sapore.

Questo estratto contiene tutt'i principj efficaci della cassia; si discioglie interamente nell'acqua, non ispedisce le pozioni purganti, e non ha più il difetto di cagionar dei venti come la polpa di cassia.

L'estratto di cassia purga senza riscaldare, è un buonissimo purgante minorativo, che conviene meglio che la cassia in bastone in tutt'i casi, nei quali è di necessità farne uso. Si dà al peso di un'oncia, come la polpa, ed in questa dose purga del pari che la polpa, senza cagionare nè venti, nè doglie.

OSSERVAZIONI.

Quando si prepara questo estratto, convien fare scelta della cassia la più recente; quella, che ha fermentato, e ch'è stata raccomandata, come abbiam detto all'articolo della falsificazione, dà un estratto, che quasi non è punto purgante, perchè la fermentazione ha cangiato la natura dei principj della cassia.

Alcuni preparano questo estratto col far bollire la cassia nell'acqua più volte, dopo averla ammaccata; ma questo metodo dev'essere rigettato. I bastoni di cassia, nel bollire, danno un estratto di un sapor acre e stitico, i granelli della stessa cassia danno dal canto loro una grandissima quantità di estratto mucilaginoso. Ora, bollendo tutta intera la cassia, quelle materie estrattive, straniere allo estratto zuccheroso di cassia, vi si trovano meschiate, e considerabilmente ne aumentano il volume ed il peso, la virtù purgativa della cassia deve per conseguenza scemare alla medesima proporzione, poichè quel-

quelle materie non ſono in verun modo purganti. Io poſſo anche citare un eſempio di ſoſtanza, la quale, benchè tratta da un purgante violentiſſimo, non purga niente affatto: ſono queſte le mandorle dei granelli di coloquintida, dei quali abbiam parlato all' articolo dell'eſtratto di quel frutto; non ſono elleno nè amare, nè purganti, quantunque la polpa eminentemente poſſeda quelle proprietà; quando ſi vuole accertarſi di queſto, biſogna aver attenzione, che le dita, che divengono amare nel toccar l'eſterior dei granelli, non poſino ſu la mandorla oleoſa di quel frutto, perchè ciò le comunicherebbe dell' amarezza,

Eſtratto di Tamarindi.

SI prepara queſto eſtratto nella ſteſſa maniera che quello di caſſia; eſſo è mucilaginoſo all'eſtremo, il ſal eſſenziale ſe ne ſepara nel tempo che ſi prepara: per queſta ragione ſi preferiſce ad eſſo la polpa, fatta come abbiam detto precedentemente.

Per dare la maggior poſſibile cognizione degli eſtratti crediamo bene riferir quì quelli, che ſi preparano con dei ſughi denſi, quali ſono l'oppio, l'aloè, ed il cachou, che ſono eſſi medeſimi dei veri eſtratti preparati preſſo gli ſtranieri, ma che ſi purificano per l'uſo della Medicina. Queſte operazioni ci daran motivo di fare molte oſſervazioni importanti per la Medicina e la Farmacia.

Sopra l'Oppio,

L'Oppio è un eſtratto gommoſo reſinoſo, che ſi ha preparato col ſugo eſpreſſo dalle ſoglie, dagli ſteli, e dalle teſte dei papaveri bianchi. Ci vien mandato in pani orbicolari di varie groſſezze, involti in ſoglie di papaveri, perchè non s' inumidiſcano, e perchè i pani nel traſporto non ſi uniſcano in maſſe.

Il miglior oppio è quello, che una volta ci veniva da Tebe, e che trovaſi preſcritto nelle formole col nome di *Opium Thebaicum*; ma ora ce ne viene di egualmente buono da molti altri luoghi, come dall'Egitto, e dalla Turchia. Si deve ſcegliere compatto peſante, più netto che ſia poſſibile, viſcoſo, di un colore tendente al roſſo, di un odor virulento e nauſeoſo, di un guſto amaro, e un poco acre.

Queſto eſtratto è meſcolato con una grande quantità di materie eſtranie, come foglie, ſteli tagliati, ſabbia, e pietre. Può eſſere che ſia per accreſcer il volume che ſi meſcoli in tal guiſa con delle ſoſtanze eſtranie; può anch'eſſere che ciò ſia perchè più facilmente traſportar ſi poſſa, e perchè i pezzi la forma loro conſervino. Checchè ne ſia, ſi purifica per l'uſo della Medicina.

Eſtratto ordinario di Oppio, o Laudano.

SI prende la quantità che ſi vuole di oppio; ſi taglia in fette; ſi fa liquefare in bagno-maria nella minor quantità di acqua che ſia poſſibile; ſi cola il liquore con forte eſpreſſione, e ſi fa condenſar ſempre in bagno ſino a conſiſtenza di eſtratto.

L'eſtratto di oppio concilia il ſonno, calma i dolori, modera e ferma le troppo grandi evacuazioni; ma queſto rimedio ricerca molta prudenza in chi l'ordina. La doſe è da un mezzo grano ai tre grani. Doſe. Virtù.

OSSERVAZIONI.

L'Oppio è un rimedio importante nella Medicina, e che merita la maggior attenzione; non oſtante pare, che fino ad ora ſi abbia mal conoſciuto la natura dei principj, che coſtituiſcono le virtù ſonnifere e calmanti, ch'eſſo poſſiede più eminentemente di tutti gli altri medicamenti della ſteſſa virtù.

Tutte le Farmacopee raccomandano di preparar l'eſtratto di oppio nella maniera da noi ora detta, non impiegando che la quantità di acqua neceſſaria per poter far paſſar la ſua ſoluzione per un pannolino, di non farla bollire, e di far anche quella ſoluzione in bagno-maria; e di condenſar il liquore a conſiſtenza di eſtratto, allo ſteſſo grado di calore, affinchè per tal mezzo l'oppio niente perda dei ſuoi principj volatili, nei quali ſi dice che riſiedano tutte le ſue virtù.

Delle preparazioni di Farmacia non è come di quelle di Chimica per gli effetti medicinali: ſi può ſovente indovinar le virtù di queſte ultime, per i cambiamenti o le combinazioni, ch'eſſe provano nelle varie elaborazioni, che loro ſi fa ſoffrire, ſpezialmente in quelle, nelle quali non ſi fa entrare che un piccolo numero di corpi, dei quali ſi conoſcono bene le proprietà. Ma le preparazioni di Farmacia ſono molto più complicate; non ſi può, per queſta ragione, apprezzar con la ſteſſa aggiuſtatezza le virtù medicinali di quel-

quelle, nelle quali entrano varj principj consimili, che sufficientemente non li conoscono. Però, quando si fa qualche cangiamento nelle preparazioni di Farmacia, e spezialmente in quelle che hanno delle virtù specifiche, come l'estratto di oppio, bisogna, prima di farne uso, studiarne i loro effetti. E' verisimilmente per iscrupolo, che i buoni Pratici non hanno osato impiegar l'oppio se non nello stato naturale, o quello che nella preparazione non avea sofferto verun' alterazione. Ma le osservazioni, che io sono stato in caso di fare intorno a questo medicamento, mi fanno pensare, che si debba preparar l'oppio con la ebullizione nell'acqua, come gli altri estratti, dei quali abbiamo precedentemente parlato; e così non ne direm di vantaggio. L'estratto di oppio preparato in questa maniera, si avvicina un poco ad un' altra preparazione di oppio fatta con una lunga digestione, della quale parlerò or ora, e che riunisce tutte le qualità calmanti dell'oppio. Bisogna ben distinguere questa virtù calmante dalla sua virtù narcotica; principio singolare, e del quale non si hanno ancora notizie. Spero, che le sperienze, che da me si addurranno, spargeran qualche lume su questa materia.

Molti valenti Chimici hanno studiato i mezzi di toglier all' oppio quella virtù virulenta, e narcotica. Gli uni, come Langelot, col farlo fermentare con del sugo di cotogno; gli altri meschiandolo con varj aromati; altri con particolari preparazioni, come la torrefazione ec. Ma non trovandosi nei varj Autori che pochissime particolari osservazioni sopra gli effetti medicinali di queste diverse preparazioni, si può congetturare, che riuscite siano soltanto in parte. Quella, che io minutamente descriverò, è semplice, ma lunga da farsi; dà ella alla medicina un calmante dei più efficaci, e che trovasi spogliato interamente della qualità narcotica, virulenta, dell'odor dispiacevole e nauseoso, che ha l'oppio, o il suo estratto, quando quest' ultimo è stato preparato col metodo ordinario.

Questa preparazione è tuttavia pochissimo nota; si crede, che venga dal Sig. Homberg. Questo dotto Chimico però non ne ha detto parola nelle sue opere. Tutto quel che se ne sapeva per tradizione è, che la si faceva con una lunghissima digestione sul fuoco. Ecco il metodo, cui la sperienza mi ha fatto conoscere essere il migliore per preparar questo estratto.

Estratto di Oppio preparato con una lunga digestione.

Si ha in mira, nella preparazione di questo estratto, di non conservar che la parte gommosa ed estrattiva dell'oppio, privata di tutte le sostanze oleose e resinose.

Si taglia in pezzi quattro libbre di buon oppio; si fa bollire in dodici o quindici pinte di acqua per incirca una mezza ora. Si passa la decozione con forte espressione; si fa bollir di nuovo la posatura in nuov' acqua ancora una o due volte, o fino a che sia esausta. Si meschiano tutt'i liquori; si passano per un cottone, e si riducono, per mezzo della evaporazione, a sei pinte incirca. Si mette questo liquore in una cucurbita di stagno sufficientemente grande; si pone in un fornello d' arena; si scalda il vaso, e si mantiene il fuoco, che si continua ogni giorno per sei mesi, o pur per tre mesi giorno e notte, si ha l'attenzione di raschiare di tratto in tratto con una spatola di legno il fondo del vaso per istaccar la resina, che comincia a precipitarsi dopo alcuni giorni di digestione; si riempie il vaso con dell' acqua a misura che si evapora. Il calore dev' essere assai forte per mantener il liquore quasi sempre al grado della ebullizione. Il vaso, che io fo servire a questa operazione, ha presso a poco due pollici e mezzo di diametro; si lascia evaporare incirca 24 oncie di acqua al giorno: in tutto il tempo della digestione si evaporano incirca cento trenta a cento quaranta pinte di acqua. Quando la digestione è finita, e che il liquore è raffreddato, si passa per una tela di cottone, per separar la feccia, che si è formata in tempo della digestione. Si lava questa deposizione con dell' acqua, per levarne tutto quel che ha di estrattivo, e si fa evaporar il liquore fino a consistenza di estratto bastantemente sodo per poter far delle pillole.

Questo estratto di oppio conviene in tutti i casi, nei quali è di necessità far prender dell'oppio, o il suo estratto; ha di più il vantaggio di esser un calmante lene, e tranquillo; non eccita mai trasporto o agitazione, come fanno l'oppio, o le altre sue preparazioni. La dose è da un mezzo grano fino a quattro grani.

OSSERVAZIONI.

L'Oppio è composto di una sostanza gommosa, di una materia resinosa, di un sal

ſal eſſenziale, e di un oglio eſſenziale, denſo; almeno ſon queſte le ſoſtanze, che in tempo della digeſtione ſi manifeſtano. Queſti prodotti ſono il riſultato della decompoſizione dell'oppio. L'oglio eſſenziale dell'oppio ha una conſiſtenza preſſochè ſimile a quella del burro per metà rappigliato; in queſto ſtato non è volarile; almeno ho oſſervato, che non ſollevavaſi punto nella diſtillazione, come gli ogli eſſenziali, che ſi traggono dagli altri vegetabili; ma nientedimeno, ſi attenua in tempo della digeſtione, e ſi volatilizza in gran parte. Pare, che da eſſo ſi dia una ſpezie di mollezza alla ſoſtanza reſinoſa, e che ſerva d'intermedio per unir inſieme tutti i principj che coſtituiſcono l'oppio.

Dopo tre, o quattro giorni di digeſtione queſt'oglio, ch'è il prodotto della decompoſizione della reſina, vien a nuotare ſu la ſuperficie del liquore, dove forma, raſfreddandoſi, una pellicina craſſa, reſinoſa, che impecia le dita come la trementina. Ha eſſa preſſo a poco la groſſezza di una moneta di ventiquattro ſoldi, ed è di un color grigio cinericcio: non comincia a ſparire che al fine del primo meſe della digeſtione; e ſe ne veggon ſempre alcune nuvole anche ſino al fine del terzo meſe. Vien ella dalle porzioni di reſina, che ſi ſeparano le ultime dalla ſoſtanza gommoſa: quelle nuvole non compariſcono più, ſennon quando il liquore è caldo; laddove precedentemente compariſcono sì a liquor freddo, che a caldo. La ſoſtanza reſinoſa dell'oppio perde nel tempo ſteſſo la fluidità, ſi ſepara dalla parte gommoſa; ſi ſecca ſempre più, e interamente ſi decompone. Queſta reſina, nel principio, ſi attacca al fondo del vaſo, quando raſfreddaſi in tempo di notte, ma ſe ne ſtacca agevolmente quando riſcaldaſi; conſerva ella lungo tempo la ſua forma di reſina; ſi ammolliſce per mezzo del calore; è friabiliſſima, e ſi riduce in polvere toſto ch'è freddo; la ſua friabilità è tanto più grande, quanto la digeſtione è più avanzata; ma negli ultimi tempi non ſi attacca più; reſta in polvere, le ſue parti non poſſono più ammucchiarſi, nè riunirſi in maſſe, perchè è interamente decompoſta.

Si può con molta veriſimiglianza ſoſpettare, che nei principj oleoſi dell'oppio riſiedano il ſuo odore, e la ſua virtù narcotica, poichè a miſura, che quelle ſoſtanze ſi decompongono, e ſi ſeparano, l'oppio ſempre più perde il ſuo odor virulento, nauſeoſo, e la ſua virtù narcotica, e non conſerva che quella di calmare. Non cagiona più i delirj, che il puro oppio il più frequentemente produce.

In ſine, quando la digeſtione è finita, il liquor non ha alcun odore, che a quello dell'oppio ſi accoſti; quello che ha, ſomiglia a quello delle piante non odoroſe mezzo cotte.

E' coſa aſſai indifferente, che il liquor bolla in tempo della digeſtione, purchè la ebullizione non ſia troppo forte, e che ſi abbia l'attenzione di riempiere il vaſo a miſura, che l'acqua ſi evapora; ſe ſi mantiene il liquore ſempre bollente per tutto il tempo della digeſtione, la ſi abbrevia d'incirca due meſi.

Si può, ſe ſi vuole, ſeparar la poſatura a miſura che ſi forma; ma ho oſſervato, che ciò era inutile; baſta ſepararla quando la operazione è finita, nel modo che di ſopra abbiam detto. Quando il liquore è filtrato, ſe ſi fa ridurre ad una pinta per mezzo della evaporazione, eſſo dà, raffreddandoſi, da oggi a dimani, un'aſſai grande quantità di ſal ſalino-terreo, leggiermente roſſo, ch'è figurato preſſo a poco come il ſal ſedativo, e in mezzo al quale trovanſi dei criſtalli in piccoli aghi; non ho avuto che una dramma di queſto ſale da quattro di oppio, benchè aveſſi potuto averne di più. Avendo avuto la curioſità di peſar tutti i prodotti delle quattro impiegate libbre di oppio, ne ho avuti i ſeguenti peſi, cioè:

Depoſizione rimaſta nel pannolino, e perfettamente ſecca.	1. lib.	1. onc.	
Reſina, che ſi precipita in tempo della digeſtione.		12.	
Eſtratto addenſato a conſiſtenza da far delle pillole.	1.	15.	
Sal eſſenziale di oppio.			1. dram.
	3	12	1
Soſtanze volatili, che ſi ſono diſperſe.		3	7
	4. lib.		

Ho fatto un gran numero di volte queſta preparazione, e n'è ſtato ſempre preſſo a poco il riſultato medeſimo. Ecco le quantità di eſtratti di oppio da me avuti dopo del-

le digeſtioni fatte con intervalli di tempi differenti.

	Doſe di oppio. lib.	one.	Eſtratto ottenuto. lib.	onc.	dram.	Digeſt. meſi.
Li 6. Marzo 1749.	2		0	11	4	4
Li 8. Luglio 1749.	2	8	1	1		5
Li 24. Nov. 1749.	3		2	8		2
Li 16. Genn. 1750.	5		2	3		4
Li 24. Sett. 1750.	4		1	25		4
Li 1. Marzo 1761.	1					5
Li 14. Ott. 1766.	12		5			6

Da queſte oſſervazioni riſulta, che l'oppio che non avea digerito che due meſi, trovavaſi molto men buono di quello, che avea digerito più lungo tempo; ed in fine, che quello, che avea digerito cinque meſi, e anche ſei, era migliore per tutti i riguardi.

Succinto eſame delle varie Depoſizioni ſeparate dall'Oppio.

LA depoſizione reſtata ſul pannolino dopo la decozione dell'oppio era un miſcuglio di materie vegetabili legnoſe; queſte materie non davano che una debole tintura nello ſpirito di vino.

La depoſizione, che formaſi in tempo della digeſtione, e ſotto due ſtati diverſi, è, come abbiam detto, la reſina dell'oppio decompoſta. Una porzione è in polvere ſecca, e friabile; queſta porzione è quella, che ſi è precipitata la prima; ella è interamente decompoſta; ella non dà niente nè nell'acqua, nè nello ſpirito di vino. L'altra porzione di queſta reſina è in grumi; e quella, che ſi è precipitata la ultima; ella non è che per metà decompoſta; ella in gran parte diſcioglieſi nello ſpirito di vino; dà una tintura aſſai caricata, la quale ſi fa bianca quando ſi meſchia con dell'acqua.

Oſſervazione ſopra l'uſo medicinale dell'Eſtratto di Oppio preparato colla digeſtione.

UNa perſona di qualità attaccata da moti convulſivi di ſtomaco, e da continui vomiti, ſi è meſſa nelle mani di M. D. Medico della Facoltà di Parigi, il qual, dopo tutt'i convenienti rimedj, le fece prendere dell'eſtratto di oppio ordinario in doſe di un grano al giorno. Dopo un certo tempo arrivò a prenderne ſino a ſei grani. Da tal rimedio era eſſa pochiſſimo ſollevata; ſovente anche ſe le accreſcevano i vomiti, e le convulſioni, che la riducevano a un peſſimo ſtato. Il Medico provò a farle prender dell'eſtratto di oppio preparato colla digeſtione, del quale ne riſentì ella eccellenti effetti; ſe ne accrebbe la doſe a miſura, che la Malata ſi accoſtumò a quel rimedio, e arrivò a prenderne cinquanta grani al giorno; doſe, cui eſſa continuò per più anni, dopo i quali ſi trovò perfettamente guarita.

Non farà fuor di propoſito riſerir quì molte oſſervazioni intorno alle circoſtanze, nelle quali ſi è trovata la Malata in tempo dell'uſo di queſto rimedio, e gli effetti che ha provato dell'eſtratto di oppio ordinario, al quale è ſtata obbligata a ritornare, perchè la poca quantità, che ſi avea di quello preparato colla digeſtione, ſi trovò conſumata nello ſpazio di due, o tre meſi; ne prendeva eſſa allora trenta grani al giorno. Ripigliò dunque l'uſo dell'eſtratto di oppio ordinario. Temendone dunque i cattivi effetti, non le fu data che una piccola doſe; poche ore dopo ſi trovò nel medeſimo ſtato, in cui era prima, che faceſſe uſo dell'oppio preparato per digeſtione. Il Medico tentò di farle prender varie preparazioni di oppio, come il laudano liquido di Sidenham, e diverſe tinture di oppio, perchè ſi era accorto, che il ſolo oppio poteva calmarla. Altre volte le faceva far uſo di eſtratto di oppio, che ſi avea fatto bollire per quindici giorni in gran quantità di acqua. Si credeva, che queſta forte, e lunga ebullizione ſuppliſſe per una lunga digeſtione, ma non fu vero; vomitava ella ſolamente un poco meno, e non ne avea che un piccoliſſimo ſollievo; ſi provò a meſcolar quell'eſtratto di oppio, ch'era ſtato preparato col farlo fortemente bollire, con dell'oglio di tartato per deliquio; ſi ſperava, che l'alcali fiſſo formerebbe un ſapone coll'oglio narcotico dell'oppio, e che ne ſcemerebbe le ree qualità. In fine ſe l'è fatto prendere dell'eſtratto di teſte di papaveri bianchi, credendo, che non aveſſe gli ſteſſi inconvenienti dell'oppio; ma i vomiti da eſſo cagionati erano tanto violenti quanto quelli prodotti dall'oppio puro. La Malata ſoffriva aſſaiſſimo dalla natura della malattia, ed era tormentata dai mali effetti dei rimedj; ſi era ridotta a ſervire, per così dire, di ſoggetto di ſperienza per provare le differenti preparazioni di oppio, che ſe le davano; e non fu ſollevata, nè guarita, ſennon coll'uſo dell'eſtratto di oppio preparato con una lunga digeſtione.

Queſte oſſervazioni, per la Medicina, e Farmacia molto importanti, chiaramente dimoſtrano quanto eſſenzial coſa ſia il preparar ſempre nello ſteſſo modo i rimedj, che ſono tanto importanti quanto queſto. I triſti effetti, che la Malata ha ſofferto dai piccoli cam-

cambiamenti, che si ha cercato di fare al rimedio per abbreviarlo, sembrano una pruova decisiva di quel che abbiam detto. Esaminiamo ora gli estratti degli altri sughi densi.

Estratto di Aloè.

L'Aloè è il sugo denso di una pianta dello stesso nome. Sonovi tre sorti di aloè, il sucotrino, l'epatico, e il caballino. L'aloè sucotrino è il più bello, e il migliore. Il caballino non si adopera che per i cavalli. Dell'aloè epatico si fa il più grande uso in Farmacia. Per far questo estratto si prende la quantità, che si vuole di aloè; si fa disciogliere nella minor quantità di acqua, che sia possibile, si passa la dissoluzione per un pannolino, spremendo; si lascia depor il liquore per cinque o sei ore, si decanta per separarne una feccia sabbionosa; si fa evaporare in bagno-maria fino a consistenza di estratto.

Virtù. L'estratto di aloè è un purgante caldissimo, ed aromatico, e per conseguenza tonico, ed atto a rassodare le viscere del basso ventre; è antiverminoso; provoca le regole, Dose. ed il flusso emorroidale, è stomachico. La dose è dai quattro grani fino allo scrupolo.

Osservazioni intorno a tutti gli Estratti, dei quali abbiam parlato fino ad ora.

LA maggior parte delle osservazioni, che mi propongo di quì fare, essendo generali per molti estratti, ho creduto doverle mettere dietro a quelli, che nello stesso modo si fanno per evitar le ripetizioni.

Quel che abbiam detto dell'estratto di oppio preparato per digestione, deve già far presentire quel che di più essenziale abbiamo a dire circa questa materia; ed infatti non faremo che delle applicazioni della stessa teoria.

Quasi tutt'i vegetabili contengono nel tempo stesso una sostanza gommosa, e una materia veramente resinosa, ch'è indissolubile nell'acqua, quallora sia separata dagli altri principj. Questa ultima sostanza, che si deve riguardare come un oglio essenziale denso, conserva nientedimeno bastevole liquidità nei misti per disc'oglierſi nell'acqua coll'ajuto degli altri principj, e per restar perfettamente unita con essi. Ma vi sono alcune cautele da prendersi in tempo della preparazion degli estratti; per conservare la unione di quelle sostanze eterogenee, che restar devono in totalità nella maggior parte degli estratti. Queste cautele sono di non far bollire i liquori in tempo che si spessiscono, almeno quelli, che contengono molto di sostanza resinosa in dissoluzione; tali sono tutte le decozioni della maggior parte delle piante aromatiche, quella di chinachina, di calcarilla, ec. senza che la loro sostanza resinosa soffra in tempo della bollitura del liquore una cuocitura ed un disseccamento considerabile; la sostanza resinosa si separa dagli altri principj, come abbiam veduto essere ciò accaduto alla resina dell'oppio in tempo della digestione. Per questa ragione abbiamo noi raccomandato di preparar l'estratto di aloè colla minor possibile quantità di acqua, e di far evaporar il superfluo del liquore in bagno-maria, perchè l'aloè contiene una gran quantità di resina, della quale la maggior parte si separa per poco che bollir si faccia la sua dissoluzione; perd'ella allora una porzione del suo oglio essenziale, che gli dava la fluidità necessaria per restar unita ai principj gommosi, ed estrattivi.

Della maggior parte dei vegetabili non è come dell'oppio, al quale vi vogliono sei mesi di digestione per la total separazione della resina. I vegetabili che danno i loro estratti nell'acqua, non contengono una così grande quantità di resina come l'oppio, e quella, che danno nell'acqua nel tempo stesso, che i loro estratti, si decompone molto più presto che quella, ch'è contenuta nell'oppio. Queste differenze vengono dalla natura delle resine, che danno degli ogli più o meno tenui, e più volatili, i quali per conseguenza sono più, o meno facili a decomporsi allo stesso grado di calore. Si osserva altresì, che dopo qualche tempo di ebullizione formasi su la superficie della maggior parte dei vegetabili una pellicina, che appoco appoco si precipita al fondo dei liquori, e che da alcuni vien presa per una fecola, o una terra divisissima, che si era disciolta nell'acqua, come ciò accade alla decozione di chinachina; ma è la resina di quei medesimi vegetabili, che si attacca alle pareti del vaso: ella è anche dissolubile nello spirito di vino, purchè la si separi prima di darle tempo d'intieramente decomporsi.

L'estratto di ginepro ci darà delle nuove prove di questa teoria. Le bacche di ginepro contengono molto di oglio essenziale; quando si fanno bollir fortemente nell'acqua, si fa dissipar tutto l'oglio essenziale, che può volatilizzarsi a quel grado di calore; non

resta

reſta che il *caput mortuum* di queſt'oglio: è una ſoſtanza reſinoſa, che ha preſſo a poco la conſiſtenza della trementina; reſta ſoſpeſa nella decozione, cui rende latticinoſa; ſi attacca alle mani, e le imbratta come la trementina; queſto liquore per tal ragione difficilmente paſſa per le tele di cottone. Se ſi fa addenſare queſta decozione per mezzo di una violente ebullizione, ſi diſſecca di più in più la ſoſtanza reſinoſa, ma perchè ſi decompone men preſto che la maggior parte di quelle degli altri vegetabili, ella ſi unisce ai principj eſtrattivi per mezzo del calor ſolamente, che ſi fa provare all' eſtratto ſul fine della ſua cuocitura; e ſi oſſerva qualche tempo dopo, che ſi ſepara dalla parte eſtrattiva: forma ella una infinità di grumi nell' eſtratto. Tutti queſt'inconvenienti non ſuccedono quando ſi preparano gli eſtratti in bagno maria, perchè il calor di quel bagno non è a ſufficienza forte per decompor le reſine.

Forſe mi ſi obbietterà, che ſe quei fenomeni ſon generali per tutte le ſoſtanze, che danno degli eſtratti gommoſi, e reſinoſi, deve ſeguirne, che ſi dovrebbe ottener degli ogli eſſenziali da tutte quelle ſoſtanze, facendo le lor decozioni in un lambicco, ſpezialmente delle piante recenti non odoroſe; e che ciò non ſuccede.

E' facile la riſpoſta a queſta obbiezione. 1. Si ſa, che la maggior parte delle reſine ſecche non danno punto di oglio eſſenziale al grado di calore dell'acqua bollente, vi vuole un maggior grado di calore per ottenerlo. Le reſine contenute nella maggior parte delle ſoſtanze, delle quali parliamo, trovanſi preſſo a poco nello ſteſſo grado di ſiccità, non devono per conſeguenza dare niente di oglio eſſenziale, che ſia apparente; perchè quello, che danno è eccеſſivamente tenue, e ſi diſcioglie nell' acqua con la quale diſtilla; e ciò ſuccede alle piante gigliacee, che hanno molto di odore, e che per la ſteſſa ragione non danno oglio eſſenziale apparente. 2. Le piante freſche non odoroſe, come il ſolatro, la violaria, ec. non danno niente di oglio eſſenziale, benchè contengano molto di reſina; perchè veriſimilmente l'oglio eſſenziale di quei vegetabili ſi è diſperſo a miſura, che ſi è formato nei vegetabili medeſimi. Non conſervan eſſi ſennon la ſoſtanza reſinoſa, che ſi può conſiderare come il *caput mortuum* degli ogli eſſenziali; e per conſeguenza queſte piante, benchè contengano un principio reſinoſo (1), non devono dar dell'oglio eſſenziale per mezzo della diſtillazione.

Quando ſi preparano degli eſtratti gommoſi reſinoſi, le decozioni compariſcono ſempre torbide, e latticinoſe. Si deve ben guardarſi dallo ſchiarirle con albumi di ova, come ſi fa a riguardo di molti altri eſtratti, perchè lo ſchiarirle ſa che ſi perda una grandiſſima quantità della reſina di quelle decozioni, la quale reſtar deve in certi eſtratti; è ſovente in eſſa, che riſiede la loro maggior virtù: tali ſono gli eſtratti di jalappa, di chinachina, di calcarilla, e molte altre: baſta far paſſar le decozioni di quelle ſoſtanze per un cottone ſinchè ſon calde, per le ragioni, che abbiamo addotte nelle operazioni intorno l'eſtratto di ginepro, pag. 105. baſta ſepararne le parti terree, che ſono paſſate per il cottone, ſpremendo le poſature; ed a ciò ſi aggiunge filtrandole per un cottone.

Quando ſi preparano gli eſtratti delle piante, che contengono molto ſale eſſenziale, quali ſono l'acetoſa, la borragine, la bugloſſa, il fumoſterno, il cardo benedetto, ec. Si oſſerva, che una parte dei loro ſali eſſenziali ſi attacca al fondo del vaſo, a miſura, che il liquore concentraſi; formano delle incroſtature, che difficilmente ſi ſtaccano. Si devon ſeccar queſti eſtratti in bagno-maria, ſenza che quella pellicina ſi abbrugi al fondo del vaſo, e loro comunichi un empireumatico odore.

Queſti eſtratti ſalini fortemente attraggono l'umido dell'aria, e ſi riſolvono anche in liquore ſiroppoſo, quando ſi conſervano in un luogo umido, e il loro ſale eſſenziale ſi precipita al fondo dei vaſi.

In generale gli eſtratti ſono privi del principio dell'odore dei vegetabili, che gli hanno dati, perchè ſi diſſipa in tempo della evacuazione del veicolo, cui ſi è obbligato impiegare per prepararli; eccettuati però quelli delle piante aromatiche, come la ſalvia, il timo, il roſmarino ec. e di alcuni fiori, come quello di zafferano, di camomilla, dei quali l'odore è molto tenace. Queſti eſtratti conſervano molto dell'odore delle loro ſoſtanze. Riguardo alle piante aromatiche, delle quali l'eſtratto non ritien l'odore, conviene aggiungere ſul fine della lor cuocitura un poco di oglio eſſenziale, e di acqua diſtillata delle medeſime piante. L'oglio eſſenziale ſpezialmente nutre, ed ammolliſce la ſoſtanza reſinoſa, che ſi è ſeccata, e le impediſce lo ſeparaſi col tempo.

Gli

(1) Come dimoſtrerò all'articolo delle reſine.

Gli estratti conservansi più anni in buono stato senza soffrir alcun' alterazione, quando sono stati ben preparati; tuttavolta il calore gli fa fermentare un poco, si gonfiano molto nei grandi calori della State.

Quei che son soggetti a quello inconveniente son quelli, che sono stati male filtrati, e che contengono un poco di fecola, o di parenchima delle piante: è una spezie di lievito, cui bisogna separar dagli estratti con grande attenzione, quando si vuol conservarli.

Gli estratti mucilaginosi sono molto facili a seccarsi, si staccano dalle pareti dei vasi, l'aria gli penetra allora da tutte le parti, e gli fa ammuffare. Alcuni, per rimediare a questo inconveniente, mescolano a quegli ultimi estratti alcune cucchiajate di acquavite, o di spirito di vino, quando son cotti, e mezzo freddi.

Gli estratti, che abbondano di principj resinosi, e quei dei sughi dei frutti acidi, son quei che meglio conservansi. L'estratto di cassia, di cui parlato abbiamo, benchè tratto da una sostanza facilissima a fermentare, non è soggetto a verun inconveniente; conservasi perfettamente come gli altri estratti.

Gli estratti per la maggior parte sono naturalmente nerissimi; ma perchè si agitan fortemente verso il fine della cuocitura, la division delle parti, e la interposizion dell'aria gli fanno parere men neri; dopo alcune settimane ritornano al naturale loro colore.

Sopra il Cacciù.

IL cacciù è l'estratto del sugo delle semenze di un frutto grosso come un ovo di gallina, che chiamasi *areca*. Questo frutto cresce sur una spezie di palma, su le Coste marittime delle Indie Orientali: al Sig. Jussieu, dell' Accademia Reale delle scienze, siam debitori della Istoria Naturale del Cacciù, e del modo con cui si prepara in quei Paesi.

Taglianſi in sette le semenze del frutto dell'arcea, quando sono verdi; si fanno macerar molto tempo in una sufficiente quantità di acqua, a un calor sempre mai eguale. Finita la macerazione, si passa il liquore, e si fa evaporar tutta la umidità; resta un estratto, il quale s'indura qualche tempo dopo ch'è raffreddato; si ammacca in pezzi, e ci si manda.

Il cacciù è di differenti colori, e sapori, il che avea fatto pensare a quelli, che ne avean parlato prima del Sig. Jussieu, che potesse essere un miscuglio di vari estratti presi da molti vegetabili separatamente. Ma quelle varietà del cacciù vengon da differenti gradi di maturità dei frutti, e del calore più o meno forte, che se gli ha fatto soffrire verso il fine della cuocitura, la quale varia secondo la intelligenza dell'operatore.

Si deve scegliere il cacciù in pezzi bruni color di marrone un poco scuro, di una leggiera amarezza mescolata di un po' di astringenza, che sciolgasi interamente in bocca, e lasci un momento dopo un sapor gradevole tendente allo zucchero. Quel ch' è più colorito si sospetta che sia stato un poco bruciato nel farlo.

Il cacciù, essendo stato preparato da mani straniere, ha bisogno di esser purificato prima di esser impiegato in molte preparazioni, delle quali parleremo all'articolo dei trocisci. Si purifica il cacciù, come tosto diremo; ed è quel che dicesi estratto di cacciù.

Il cacciù è un assai buono stomachico a- Virtù. maro, che rinvigorisce le fibre dello stomaco è astringente; conviene nelle dissenterie; corregge il cattivo odore dell'alito. La Dose. dose è dai ventiquattro grani fino ad una dramma, in polvere, o infuso in un bicchier d' acqua bollente come del thè.

Estratto di Cacciù.

SI prende la quantità che si vuole di cacciù ammaccato; si fa bollire in una sufficiente quantità di acqua; quando è interamente disciolto, si passa il liquore per un cottone, si fa evaporare a bagno-maria fino ad una sodissima consistenza; perchè si possa ridurlo in polvere.

L'estratto di cacciù ha le stesse virtù che il Virtù. cacciù in sostanza, e si dà nella stessa dose. Dose.

OSSERVAZIONI.

LE materie estranie, che restano sul cottone, dopo che la decozione del cacciù è passata, son poche, e sono fecola e terra; il liquor filtrato è chiaro, limpido, e di un color rosso tendente al bruno, finchè è caldo; ma quando tiene molto di cacciù in dissoluzione, e che viene a raffreddarsi, s' intorbida, e si riduce tutto in un *magma* di color di ruggine di ferro, all'incirca simile a quei, che veggonsi nelle deposizioni di acque minerali ferrigne. Questo magma si

disciogliе completamente riscaldando il liquore. Si può attribuire questo fenomeno alla resinosa sostanza del cacciù, ch'è prodigiosamente divisa, e che in qualche modo separasi dalla parte gommosa pel raffreddamento del liquore; ma che il calore combina perfettamente colla sostanza gommosa in tempo della evaporazione. Questo estratto è un poco più nero del cacciù; il suo sapore è un poco più amaro, non attrae l'umido dell'aria, come per la maggior parte gli altri estratti, perchè è un poco salino.

Sopra gli altri Estratti, che ci si mandano preparati.

NOn avendo intenzione di dare un Trattato di Materia Medica, non farò che delle brevi riflessioni sopra gli altri estratti, che mandati ci vengono belli e preparati; quali sono il sugo di acacìa, d'ipocistide, di regolizia. Noi potressimo però preparar quest'ultimo del pari che lo straniero, essendo la regolizia in Francia assai comune; noi ne parleremo all'articolo degli estratti secchi.

Sugo di Acacìa vero; è il sugo espresso dai baccelli dell'albero, sul quale viene la gomma arabica, e che chiamasi acacìa. Si fa condensare questo sugo fino a consistenza di estratto; si serra in vesciche, e se ne formano delle piccole palle del peso di sei ad ott'oncie; ci si manda dall'Egitto per Marsiglia.

Si sceglie quel ch'è puro, netto, di color nericcio tendente al rosso, facile a rompere, di un sapor stitico, e che facilmente nell'acqua disciolgasi.

Questa spezie di acacìa è assai rara; se le sostituisce comunemente l'estratto dei frutti del prugno selvatico, colti un poco prima della lor perfetta maturità, affinchè sia più astringente. Si mette questo estratto in vesciche, come il vero sugo di acacìa; ma quest'ultimo è ordinariamente più nero, ha un sapore acido più astringente; ci viene dall'Alemagna e si dice men buono del primo.

Virtù. Il sugo di acacìa è astringente; è poco in uso, non entra che in pochissime composi-
Dose. zioni. La dose è da ventiquattro grani a una dramma.

Succo d'Ipocistide; è l'estratto del frutto di una pianta detta cistes: è una spezie di orobanche, che cresce in Provenza e in Linguadoca. Ci vien mandato questo estratto in pani di varie grossezze. Si sceglie nero, brillante, di un gusto austero, e astringente, senza odore di bruciato. Se gli attribuiscono le stesse virtù che al sugo di acacìa.

Il sugo d'ipocistide è assai astringente, è Virtù.
buono per fermar il corso di ventre; è di pochissimo uso. La dose è da uno scrupolo Dose.
a una dramma.

Sugo di Regolizia; è l'estratto della radice di una pianta dello stesso nome, che si prepara per decozione nell'acqua in più luoghi dell'Europa. Il più stimato è quello, che ci vien di Spagna. Formasi per ordinario in bastoncini lunghi cinque, o sei dita, e di forma quadrata, involti in foglie di lauro, acciocchè i pezzi non si attacchino insieme nel trasporto.

Si sceglie negro, secco, brillante nell'interno, e perfettamente netto, che in bocca sciolgasi interamente, e che abbia un sapor dolce con meno di acrimonia, perchè sempre ne ha; ma viene, come tosto vedremo, dall'essere quest'estratto mal preparato.

S'impiega il sugo di regolizia, con buon Virtù.
esito, nelle malattie di petto, delle reni, e della vessica, come raddolcente; è un poco detergente. Se ne mette a fondere un pezzo in bocca, ovvero si prende in tisana.

Degli estratti secchi, noti coi nomi di Sali essenziali preparati col metodo del Sig. Conte della Garaya.

GLi estratti, dei quali abbiamo parlato fino ad ora, son molli, perchè ad essi conservasi una parte del veicolo, che ha servito a prepararli. Quelli, dei quali siam per parlare, sono perfettamente secchi, e preparati in un modo un poco diverso. Al Sig. Conte della Garaya siam debitori di questa spezie di estratti, dissimili dagli altri in questo, che sono preparati con delle infusioni fatte a freddo. La Medicina trae tuttodì dei grandi vantaggi da queste preparazioni. Il Sig. Conte della Garaya gli ha nominati sali essenziali; ma non somigliano in niente ai veri sali essenziali dei vegetabili; così, per non confonderli, noi li diremo estratti secchi. Il Sig. Conte della Garaya ha fatto intorno a questa materia una gran quantità di sperienze, che ha raccolte in un volume, che ha per titolo, Chimica Idraulica. Faceva quelle infusioni a freddo, ma coll'ajuto di una machina consistente in molti ordigni, cui un solo uomo faceva muovere orizzontalmente tutti in una volta. Questi ordigni agivano continuamente in molte infu-

sioni

sioni nel tempo stesso; lo che accelerava la estrazione dei principj dei misti. Ma si è rilevata di poi la inutilità di questa machina, e lo stesso Sig. Conte della Garaya ha tralasciato di servirsene molto tempo prima della sua morte, benchè ne avesse fatto grandissimi elogj. Prenderemo noi per esempio della preparazione di questi estratti quello della Chinachina.

Estratto secco di Chinachina.

PRendonsi due oncie di chinachina ammaccata, si mettono in una bottiglia con quattro pinte di acqua fredda, si lasciano in infusione per due giorni, avendo attenzione di agitar la bottiglia più volte al giorno. Dopo quel tempo si filtra il liquore per una carta bigia; si fa evaporare senza farlo bollire, fino a che si riduca all'incirca ad una soglietta, o sia ad una mezza pinta; in tempo della sua evaporazione s'intorbida. Si lascia raffreddare, si filtra di nuovo, si divide su tre o quattro piatti di majolica, e si finisce di farlo evaporare in bagno-maria, fino a che non resti che un estratto secco, ch'è assai attaccato ai piatti. Si stacca questo estratto raschiandolo con la punta di un coltello per farlo saltare in iscaglie, e si usa la necessaria avvertenza di non ridurle troppo in polvere nello staccarlo. Si chiude in una bottiglia ben otturata, perchè questo estratto attrae la umidità dell'aria, e si riunisce in massa, quando non è stato chiuso ben a secco.

Se si ha impiegato cinquanta libbre di buona chinachina, si ottengono dalle sei ad otto libbre di estratto secco. Se al contrario si ha impiegato la prima polvere, che si separa dalla chinachina quando si polverizza, come abbiam detto alla pag. 130. l'estratto che si ottiene è buono egualmente; ma allora da una simile quantità di cinquanta libbre di quella spezie di chinachina, non se ne hanno che tre, o tre e mezza libbre di estratto secco; il che fa una differenza considerabile.

Nella stessa maniera preparansi tutti gli estratti secchi dei vegetabili.

Virtù. L'estratto secco di chinachina ha le stesse virtù che la chinachina in sostanza. Alcuni però preferiscono la sostanza all'estratto, e ciò non è affatto senza fondamento. Checchè ne sia, l'estratto secco di chinachina è
Dose. un buonissimo febbrifugo. La dose è dai dodeci grani a una mezza dramma. Si dà anche come stomachico. La dose allora è da sei grani ai dodeci.

OSSERVAZIONI.

SI fanno per lo più questi estratti in bagno-maria, ma ciò non va bene sennon quando se ne prepara una piccola quantità alla volta. Troppo incomodo sarebbe far così, quando è necessario preparar ogni giorno più libbre di quegli estratti; in tal caso conviene disporre i piatti, che contengono le infusioni, su delle tavolette in una Stufa, come abbiam detto al principio di quest' Opera pag. 7. Si procura per mezzo della padella un grado di calor sufficiente per far evaporar i liquori; gli estratti, che si fanno in tal modo, sono di tutta bellezza, perchè non soffrono che un grado di calor inferiore a quello dell'acqua bollente incapace di alterarli.

Estratto di Chinachina ordinario. Se invece di far evaporare la infusione di chinachina a secco su dei piatti, si fa evaporare in un bacino fino a consistenza di densissimo mele, questo sarà l'estratto di chinachina ordinario. Ha le stesse virtù che l'estratto secco, e si dà nella medesima dose. Si prepara ordinariamente questo estratto con la decozione nell'acqua, nella stessa maniera degli altri estratti.

E' quì l'occasione di dimostrare compitamente tutto quel che di sopra abbiam detto intorno alla separazion delle resine contenute nelle infusioni e nelle decozioni, che si fa in tempo della loro evaporazione per ridurle in estratti. La chinachina dà nell'acqua fredda tutte le sue parti gommose, resinose, ed estrattive. La sua infusione è di un leggier color rosso, è perfettamente chiara e trasparente, la sostanza resinosa trovasi totalmente disciolta nell'acqua, senza intorbidarne la trasparenza; laddove succede il contrario quando bollire si fa. Ma lo stesso precisamente accade, quando si viene a far evaporare la infusione di chinachina, quantunque moderato sia il calore a tal operazione destinato; la sostanza resinosa, ch' era disciolta, soffre una cuocitura, si decompone in parte, forma la deposizione, di cui abbiamo parlato. Perchè se ne separi il meno che sia possibile, abbiamo noi raccomandato di non far bollire il liquore in tempo della sua evaporazione, perchè quella materia resinosa è tanto efficace quanto la parte gommosa della chinachina.

Levando la deposizione, che si è formata in tempo della evaporazione della infusione della chinachina, si leva tutto quel ch'essa

contiene di diſſolubile nell'acqua. Quel che reſta è la reſina della chinachina ſotto due differenti ſtati; una parte è diſſolubile nello ſpirito di vino: queſta è la porzione, che ſi è precipitata la ultima, e che non ha avuto il tempo di decomporſi; l'altra parte non è diſſolubile nè l'acqua, nè nello ſpirito di vino; queſta è la porzione di reſina, che ſi è precipitata la prima, ella è interamente decompoſta; queſta materia è di un aſſai bel color roſſo, è leggieriſſima e ſenza virtù.

Si deve ora capir l'errore, in cui ſono quei che preſcrivono di far bollire un'oncia di chinachina in tre ſogliette di acqua ridotte ad una pinta pei decotti febbrifughi. Al Sig. Rouelle pare, che quella quantità di acqua non è ſufficiente: biaſimando queſto metodo, raccomanda di far bollire un'oncia di chinachina in quattro pinte di acqua ridotte ad una. Ma da tutto il detto ſi deve ſcorgere, quanto queſto ſentimento ſia lontano dal vero; poichè la reſina di chinachina facilmente ſi decompone, e dal liquore ſi ſepara. Così fatti decotti ſon più diſguſtoſi che efficaci; la infuſione a freddo baſta per levar alla chinachina tutto quel che ha di forza, come ne ſono aſſicurato dalla ſeguente eſperienza.

Ho fatto bollire, in ſufficiente quantità di acqua, venticinque libbre di chinachina, che io aveva ſpoſſato con più ſucceſſive infuſioni in l'acqua fredda. Queſta decozione era un poco torbida, la ho ridotta a ſeccità, ſenza farla bollire, non ho avuto che un'oncia di eſtratto terreo leggiero, che non avea quaſi niente di ſapore, e che non dava quaſi niente nello ſpirito di vino. Mi ſi obbietterà ſenza dubbio, che ſpeſſo il malato non può aſpettare la lunghezza di una infuſione, quando è neceſſario fargli prender un'apozema febbrifugo. In tali circoſtanze convien far bollire la chinachina un ſolo momento; ſi deve aver ſicurezza, che l'acqua ſarà carica di tutt'i ſuoi principj, e l'apozema allora non conterrà che poco o niente di reſina decompoſta.

La lieve fermentazione, cui ſoffre la chinachina, quando ſi fa durar la ſua infuſione più di due giorni in tempo dei calori della ſtate, cagiona, come la ebullizione, la ſeparazione di una parte della reſina; il liquore un poco s'intorbida, ha difficoltà a paſſar per i filtri; la reſina, che non era che per metà ſeparata, ſi precipita al primo grado di calore, che ſi fa ſoffrir al liquore per farlo evaporare. Queſti fenomeni non han luogo nei tempi freddi ſennon dopo tre o quattro giorni d'infuſione, ed anche talvolta dopo un tempo più lungo, ſpezialmente quando il termometro è preſſo alla congelazione.

Gli eſtratti ſecchi preparati col metodo del Sig. Conte della Garaya ſono tutti in piccole ſcaglie brillanti, traſparenti, ma di colori differenti ſecondo i miſti, dai quali ſi traggono: ma le principali qualità dei veri ſali ſono di non aver alcun colore, e di aſſettar delle regolari figure, che ſono particolari di ciaſcuna ſpezie di ſali. Il Sig. Geoffroy, nel moſtrare che il Sig. della Garaya ſi era ingannato circa la natura di quelle ſoſtanze, ha fatto vedere, che non ſono che degli eſtratti ben preparati, i quali non devono il lor brillante che al loro eſſere poco groſſi, ed al liſcio che prendono ſu i piatti di majolica: il che è ben dimoſtrato.

L'eſtratto ſecco di chinachina è di un color roſſo pallido, o di un color di giacinto carichiſſimo. Io attribuiſco queſt'ultimo colore alla ſoſtanza reſinoſa, che ha ſofferto qualche alterazione in tempo della preparazione di quell'eſtratto. Ciò ſuccede principalmente quando ella ſi ſepara in tempo della evaporazione ſu i piatti; il liquore diventa torbido, e di un color roſſo aſſai ſcuro; ma quando quella ſoſtanza reſinoſa, così ſeparata, ſoffre un grado di calor ſufficiente ſul fine della evaporazione, ſi liqueſà un poco; allora ella ſi unifce con la ſoſtanza gommoſa, e la porzione di reſina decompoſta dà all'eſtratto un color roſſo aſſai vivo, come fa la più piccola aggiunta di ſale alcali. Si ſcorge queſto fenomeno, quando ſi fa diſcogliere quell'eſtratto nell'acqua, e ſi filtra il liquore; reſta ſul filtro quaſi la metà della ſua ſoſtanza, che non può diſcioglierſi nell'acqua.

Eſaminiamo ora alcuni altri eſtratti preparati nell'iſteſſo modo della chinachina.

Eſtratto ſecco di Senna. Quattro libbre di ſenna danno con varie infuſioni a freddo due libbre di eſtratto ſecco.

La ſenna dà un eſtratto neriſſimo; biſogna, che le ſcaglie di queſto eſtratto ſiano ſottiliſſime, ſe ſi vuol che abbiano della traſparenza. Pare, che la ſenna contenga meno reſina della chinachina, e quella cui contiene, ſia nel tempo iſteſſo meglio combinata con gli altri principj; almeno non ſi ſepari con la ſteſſa facilità nel tempo della ebullizione. L'eſtratto, che dalla ſenna ſi ottiene, è difficile a ſeccarſi, attrae validamente l'umidità dell'aria; è duopo per neceſſità terminar di ſeccarlo in una Stufa, dove la

ſuper-

ſuperficie ſuperior dei piattì poſſa ricever tanto calore, quanto i loro fondi, ſpezialmente ſe il tempu è un poco umido. Queſta oſſervazione è generale per tutti gli eſtratti ſecchi, che preparanſi con i ſughi depurati dei vegetabili, i quali danno degli eſtratti più gommoſi che reſinoſi, e che contengono nel tempo ſteſſo molto ſale eſſenziale. Per le virtù e la doſe vedi l'eſtratto di ſenna ordinario pag. 103.

Eſtratto ſecco di regolizia. Dodeci libbre ott' oncie di regolizia mi hanno dato due libbre quattr' oncie di eſtratto ſecco con una infuſione a freddo.

La regolizia, come già ſi è detto, dà, con delle ſucceſſive infuſioni nell'acqua, due ſorti di ſoſtanze, le quali, benchè della natura medeſima, hanno però delle proprietà differenti. La prima infuſione di queſta radice dà un eſtratto ſecco, di un giallo bronzino, di un ſapor dolce grazioſiſſimo, che non è nè acre, nè amaro. Quello che ſi tragge dalla ſeconda infuſione è molto più ſcuro, e di un ſapor infinitamente men grazioſo del precedente. Infine, continuando a ſpogliar colla ebullizione quella ſteſſa radice, non ſi ha dalla decozione che un eſtratto nero, di ſapor acre, nel quale appena diſtingueſi il ſapor della regolizia; perchè queſt'ultimo è privato delle ſoſtanze dolci zuccheroſe, che ſe ne ſono ſeparate precedentemente. Queſto eſtratto di regolizia ha le ſteſſe virtù che l'eſtratto di regolizia ordinario. E' però più raddolcente, perchè meno acre: Dopo aver eſaminato tutti gli eſtratti che ſi preparano coll' acqua, l'ordine propoſtoci vuole, che diciamo una parola degli eſtratti preparati col vino.

Degli eſtratti, che ſi preparano per decozione nel Vino.

GLi eſtratti, che ſi preparano col vino, ſi fanno nello ſteſſo modo di quelli, dei quali abbiamo parlato ſino ad ora. Si può ottenerli per decozione, e per infuſione. Queſti eſtratti hanno ſempre una conſiſtenza molle; non debbon eſſer ſeccati come quelli che ſi preparano col metodo del Sig. Conte della Garaya, a cagione della parte eſtrattiva del vino, ch'è molto abbondante; ella è ſalina, attrae fortemente la umidità dell'aria, reſta meſchiata, e fa parte dell' eſtratto del miſto. Per altro ſe compiutamente ſi ſeccaſſero, con difficoltà conſerverebbonſi in quello ſtato di ſiccità. S' impiega indifferentemente il vino roſſo e bianco per preparargli. Diremo quì qualche coſa di queſte ſorti di eſtratti, perchè molti entrano nella compoſizione delle pillole di Staahl, delle quali parleremo a tuo tempo. Quando s'impiega il vino invece di acqua nella preparazion degli eſtratti, la parte ſpiritoſa del vino non reſta punto combinata con le materie reſinoſe delle ſoſtanze, che ſi vogliono eſtrarre, poichè ſi diſſipa interamente nella evaporazione; ma le parti ſaline del vino agiſcono ſu quelle medeſime ſoſtanze reſinoſe, e nello ſtato ſaponoto le riducono. Quanto ai purganti draſtici, dei quali ſi preparano gli eſtratti col vino, il fine propoſtoſi è, che le parti ſaline del vino agiſcano ſu le parti reſinoſe di quei purganti, gli addolciſcono, e correggono la loro troppo grande attività.

Eſtratto di Abſinzio preparato col vino.

℞ Abſinzio maggiore recente,	}	a a ℔ xxv.
Vino roſſo,		
Acqua,		q. ſ.

Si prende dell' abſinzio maggiore recente, ſi taglia groſſamente, ſi mette in un bacino d'argento col ſuo egual peſo di vino roſſo, ſi aggiunge una ſufficiente quantità di acqua, ſi fa bollir queſto miſcuglio per una mezz' ora; ſi paſſa con forte eſpreſſione; ſi fa bollire la poſatura un' altra volta in una ſufficiente quantità d'acqua, ſi paſſa di nuovo con eſpreſſione, ſi filtrano i liquori per un cottone, e ſi fa ch'evaporino al bagno-maria fino a conſiſtenza di eſtratto.

Nella ſteſſa guiſa ſi prepara col vino un eſtratto di cardo benedetto, ed uno di fumoſterno.

Queſti tre eſtratti non ſono in uſo in Medicina, entrano ſolo nella compoſizione delle pillole balſamiche dello Staahl.

OSSERVAZIONI.

VI ſono pochi Diſpenſarj che parlino di eſtratti preparati col vino, e quei che ne ordinano in alcune compoſizioni, non dicono le doſi di vino, che impiegar ſi deve reſpettivamente alle piante; il che farebbe preſumere, che ſi doveſſe impiegare, invece di acqua, tutto il vino neceſſario per far le decozioni delle piante. Ma pare a noi poca eſattezza il laſciar indeterminata la doſe di quel meſtruo. Non è così del vino come dell' acqua: ſe s' impiega una

troppo grande quantità di acqua per preparar un eſtratto, per lo più non ne naſce alcun inconveniente, ſe non quello di aver l'incomodo di farla evaporare; ma non laſcia ella niente di materia eſtrattiva dopo la ſua evaporazione; il vino al contrario ne laſcia molto, donde ſuccede, che ſe impiegaſi il vino ſenza peſo o miſura nel preparar quei tali eſtratti, ſaranno eſſi o troppo caricati di eſtratto di vino, o non ne conterranno ſempre la medeſima quantità: era pertanto neceſſario determinar la doſe per aver medicamenti, che foſſero almeno all'incirca gli ſteſſi, perchè deve aſpettarſi, che lo ſteſſo vino non dia tutti gli anni la ſteſſa quantità di eſtratto: oſſervaſi parimenti, che i diverſi vini ne danno pure delle quantità differenti. Checchè ne ſia, è certo che impiegando ſempre la ſteſſa quantità e qualità di vino, le differenze ſaranno infinitamente men grandi.

Degli eſtratti reſinoſi preparati con dei liquori ſpiritoſi ed infiammabili: o delle reſine propriamente dette.

FAcendo la diſtinzione dei differenti ſughi dei vegetabili, ci ſiamo baſtantemente diffuſi intorno le proprietà delle reſine liquide e ſolide, che la natura ci offre in uno ſtato di purità ſufficiente, perchè non poſſiamo confonderle con le altre ſoſtanze, che ſi traggono dai vegetabili. Le reſine, delle quali ora tratteremo, ſono aſſolutamente della ſteſſa natura di quelle, delle quali parlato abbiamo; ma nei vegetabili ſono eſſe meſchiate, diſperſe, ed anche totalmente combinate con le altre ſoſtanze, come abbiam veduto all'articolo degli eſtratti, che biſogna aſſolutamente ricorrere a dei mezzi chimici per ottenerle a parte, e ſeparate dagli altri principj. Di coteſti mezzi abbiam già parlato all'articolo delle tinture ſpiritoſe, quando abbiam detto, che lo ſpirito di vino è il diſſolvente di quelle reſine; ma abbiam anche fatto avvertire, che la flemma, cui eſſo contiene, diſcioglie nel tempo ſteſſo un poco di materia eſtrattiva dei corpi, che ſe le preſentano: ch'è quel che ci reſta da dimoſtrare.

Traggonſi le reſine dai vegetabili per mezzo dello ſpirito di vino, e per quello dell'etere. Eſamineremo prima quelle che ſi preparano con lo ſpirito di vino, per parlar poi di quelle che ſi preparano coll'etere.

Reſina di Jalappa eſtratta con lo ſpirito di vino.

SI prende la quantità che ſi vuole di Jalappa; ſe ne cava la tintura, come precedentemente abbiam detto; col mezzo di ſei o otto volte altrettanto di ſpirito di vino in ſommo grado rettificato. Si ſpoglia la Jalappa della ſua reſina, facendola digerire ancora due o tre volte in del nuovo ſpirito di vino, ma con delle minori quantità. Si meſcolano tutte queſte tinture; ſi filtrano per una carta bigia, ſi mettono a diſtillare in bagno-maria, per levare a quella tintura la metà o i tre quarti dello ſpirito di vino, ch'eſſa contiene.

Allora ſi meſchia la tintura concentrata con venti o trenta volte il ſuo volume di acqua filtrata; il miſcuglio diventa ſul fatto bianco e latticinoſo; ſi laſcia in quiete per un giorno o due, o ſino a che ſi ſia ſufficientemente ſchiarito, e che la reſina ſi ſia ben depoſta; poi ſi decanta l'acqua: trovaſi al fondo del vaſo la reſina, che per la ſua conſiſtenza ſomiglia a della trementina; la ſi mette in una ſcatola di vetro, e la ſi fa ſeccare al bagno-maria, ſino a che eſſendo raffreddata ſia ſecca e friabiliſſima: queſta è quella che nomaſi reſina di Jalappa.

Nella ſteſſa maniera preparanſi tutte le reſine dei miſti. Se ſi ha impiegato ottanta libbre di buona Jalappa, ſi traggono incirca dieci libbre di reſina ſecca e friabile. Se la Jalappa è d'inferior qualità, ſi eſtrae a proporzione men di reſina. Quando la reſina di Jalappa è abbaſtanza ſeccata ſi ha l'uſo di attortigliarla a guiſa di fili di ottone attorti.

La reſina di Jalappa è un purgante idra- Virtù.
gogo, ma irritante, perciò è d'uopo dar queſto rimedio con prudenza, e non ordinarlo a chi ha le fibre facili ad eſſer irritate. La doſe è dai quattro ſino ai dodeci Doſe.
grani preſa in bocconi o in pillole.

OSSERVAZIONI.

LO ſpirito di vino nella prima digeſtione ſu la Jalappa non diſcioglie tutta la reſina, perchè quando n'è ſatollato a un certo ſegno, ceſſa di agire: ad oggetto pertanto di ſpogliar quella radice della ſua reſina, almeno per quanto è poſſibile, noi abbiamo raccomandato più infuſioni. La mira propoſtaſi, nel ſeparare una parte dello ſpirito di

vino

vino per mezzo della diſtillazione, è di ſcemarne il volume, e così quello dell' acqua ch' è neceſſario per giungere a precipitar tutta la reſina, e finalmente per non perdere quello ſpirito di vino, che può ſervire ancora alla medeſima operazione.

Quando ſi meſchia la tintura di Jalappa con dell' acqua, in virtù di ſua maggior affinità; il miſcuglio diventa bianco e latticinoſo ſul fatto, per la eſtrema diviſione in cui trovaſi la reſina al momento di ſua precipitazione; è proprietà delle ſoſtanze oleoſe l' imbianchir l' acqua, quando ſono così diviſe ed interpoſte tra le ſue molecole; lo ſpirito di vino troppo indebolito non può più tener la reſina in diſſoluzione. In tempo della precipitazione di quella reſina, una parte della ſoſtanza eſtrattiva, cui lo ſpirito di vino ha diſciolta, ſi meſchia con l' acqua, ella vi reſta in diſſoluzione con una piccola quantità della reſina la più fluida; di queſto ſi può accertarſi facendo evaporare l' acqua, che ſi ha decantata. Toſto ch' ella viene a riſcaldarſi, la reſina ſi ſepara, ſi precipita, mentre che la ſoſtanza eſtrattiva ſi riduce in eſtratto per la evaporazione di quaſi tutto il liquore. Queſto fenomeno ha luogo, per quanto rettificato ſia lo ſpirito di vino: E così è una pruova ben convincente di quel che precedentemente abbiam detto. Ma l' acqua, in tempo della precipitazion della reſina, non diſcioglie già tutta la ſoſtanza eſtrattiva, di cui lo ſpirito di vino ſi era caricato, ne reſta una certa quantità di combinata con la reſina, cui queſta ultima difende dall' azione del fuoco.

La reſina di Jalappa, rinſerrata nelle cellette delle radici ſecche, dev' eſſervi in uno ſtato di ſiccità perfetta, ed effettivamente vi è; nonoſtante nel precipitarſi ha ella una conſiſtenza liquida; il che obbliga a ſeccarla dopo che ſi è ſeparata dall' acqua: tutte le reſine, che ſi preparano con lo ſpirito di vino, ſon nello ſteſſo caſo. Neſſuno, ch' io ſappia, ha ſpiegato queſto fatto: io per me penſo, che queſte differenze naſcano, 1. dall' oglio eſſenziale dello ſpirito di vino, di cui una gran parte ſi combina con la reſina, e che vi reſta combinata anche dopo la precipitazione; il che è più che ſufficiente per liqueſarla notabilmente.

2. La ſoſtanza eſtrattiva, cui la reſina ſtraſcina ſeco nella ſua precipitazione, ritiene, benchè combinata con quella reſina, una certa quantità di acqua: ſono per conſeguenza due liquidi combinati con quella reſina, che tanto diminuiſcono la conſiſtenza, cui ella aveva quando era rinchiuſa nelle cellette delle radici. Queſto raziocinio è inoltre confermato dalla ſperienza. Ho fatto ſeccare in bagno-maria, in un lambicco di vetro, incirca una libbra di reſina di Jalappa da me preparata; ella ha dato molt' acqua caricata di oglio di vino; il che ho io rilevato dall' odore: queſt' acqua era un poco latticinoſa, per la porzione la più tenue di quell' oglio, ch' era meſchiato alla flemma acquoſa. Alcuni ſanno bollir la reſina di Jalappa nell' acqua per indurirla; ma io ho oſſervato, che ſi ſcomponeva aſſaiſſimo; è molto meglio ſeccarla nel modo che abbiamo detto.

Se per preparar la reſina di Jalappa ſi adopera ſpirito di vino ottimamente rettificato, ſi ha una minor quantità di reſina, che quando ſi adopera ſpirito di vino debole; queſte differenze ſono notabili. Ciò naſce da ciò, che quando lo ſpirito di vino ha diſciolto una certa quantità di reſina, la ſoſtanza gommoſa della Jalappa non potendo più diſciorſi nello ſpirito di vino beniſſimo rettificato, diſende la rimanente reſina, e la impediſce di eſſere attaccata dallo ſpirito di vino, che ſe le preſenta. Il contrario ſuccede quando s' impiega dello ſpirito di vino debole; la parte acquoſa di quello ſpirito di vino ammolliſce o diſcioglie in parte quella materia gommoſa; di modo che la reſina ſi trova ſempre nuda, e in iſtato di eſſer attaccata dalla parte ſpiritoſa dello ſpirito di vino. Ma allora la reſina di Jalappa ſi trova meſcolata di molta materia gommoſa ed eſtrattiva: in queſto caſo biſogna, dopo che con la diſtillazione ſi ha eſtratto tutto lo ſpirito di vino che ſi può eſtrarne, lavar la reſina in molt' acqua, e cambiarla ſino a che eſca chiara, poi ſi fa ſeccar quella reſina, come precedentemente abbiam detto.

Quando ſi polverizza queſta reſina, cagiona ella delle oftalmie, e dei bruciori nella gola, e fa ſtarnutare molto.

I vegetabili non contengon già tutti la ſteſſa quantità di reſina; e quella, cui contengono, non trovaſi ſempre combinata nello ſteſſo modo; e queſta è la cauſa, che molti ſono difficili, e forſe anche impoſſibili a ſpogliarſi intieramente di tutta la loro reſina con un gran numero di ſucceſſive inſuſioni nello ſpirito di vino; ve ne ha ſempre una porzione, ch' è diſeſa dall' azione dello ſpirito di vino, perchè è combinata e ricoperta dalla parte gommoſa, la quale

impediſce, che lo ſpirito di vino poſſa toccarla immediatamente. La jalappa però ſpogliata, mercè della noſtra operazione, dà con una ebullizione nell'acqua, un eſtratto gommoſo, che contiene anche della reſina. Si è dato ad eſſo il nome di *eſtratto gommoſo di jalappa*.

Virtù. *L'eſtratto gommoſo di jalappa* è talvolta impiegato in Medicina: eſſendo privato della maggior parte di ſua reſina, è un purgante più blando che la jalappa in ſoſtanza; non cagiona eſſo calori nelle viſcere, come ſpeſſo fa la reſina di jalappa, e pro-
Doſe. muove molto le orine. La doſe di queſto eſtratto è dai ſei grani ſino a una mezza dramma.

Reſina di Scammonea. Dodeci libbre e mezza di ſcammonea di Aleppo, trattate come la jalappa, danno cinque libbre e mezza di reſina ſecca e friabile. Il reſiduo bollito dipoi in una ſufficiente quantità di acqua, e trattato per averne l'eſtratto, ha dato una libbra quattr'oncie di *eſtratto gommoſo*.

Virtù. La reſina di ſcammonea è un purgante, idragogo, irritante come la jalappa, e che vuol eſſer dato con le medeſime precauzioni.
Doſe. La doſe è dai quattro ai dodeci grani, preſa in bocconi, in pillole, o in oppiato.

Reſina di Turbith. Il turbith è la radice di una pianta che creſce nell'Indie Orientali, ſpezialmente nell'Iſola di Ceylan, e nel Malabar. Queſta pianta è del genere dei *convolvuli*. Ci vien mandata queſta radice ſecca e vuotata del ſuo cuore; non è, per così dire, che una ſcorza groſſiſſima di quella radice; ella ſi è per ordinario contornata in tempo della ſua efficcazione. Una libbra di turbith, trattata convenientemente con lo ſpirito di vino, dà dalle dieci alle dodeci dramme di reſina.

Virtù. La reſina di turbith è un purgante idragogo, che agiſce irritando, come le reſine purganti della ſteſſa ſpezie, e che vuol eſſer ordinata colla ſteſſa prudenza. La doſe è
Doſe. dai quattro ai dodeci grani.

OSSERVAZIONI.

LA Jalappa, il turbith, e la ſcammonea ſono ſoſtanze ſenza odore, che non danno punto di oglio eſſenziale colla diſtillazione; nonoſtante abbiam veduto, che contengono una ſoſtanza veramente reſinoſa: ora vedremo, che queſta ſpezie di ſoſtanza appartiene ordinariamente agli ogli eſſenziali, e ch'ella ne fa parte; dobbiamo anche conſiderarla come il reſiduo, cui eſſi laſciano dopo che ſeccati ſi ſono. Nei noſtri climi havvi un gran numero di vegetabili, che ſon nello ſteſſo caſo, come le piante ſenza odore, le quali per queſta ragione ſi è ſino ad ora creduto, che niente conteneſſero di reſina, perchè non ſi può ottenerla col mezzo ordinariamente uſato, benchè nello ſpirito di vino diano delle tinture caricatiſſime. Ma ſi può attribuir queſta differenza all'eſſer queſte piante effettivamente ſcarſe di reſina, ed inoltre all'eſſer quella poca, cui contengono, ridotta ad uno ſtato ſaponoſo dai ſali eſſenziali, dei quali abbondano; lo ſpirito di vino diſcioglie queſti ſaponi ſenza ſcomporgli. In altri vegetabili pare che la loro reſina formi, con gli altri principj, delle ſingolari combinazioni, che potrebbonſi paragonare al ſuccino; tal è, per eſempio, il zafferano, che dà indifferentemente i ſuoi principj nell'acqua e nello ſpirito di vino, ma ſenza dar punto di reſina nello ſpirito di vino, come la maggior parte delle altre ſoſtanze: la cocciniglia è nello ſteſſo caſo. Abbiam precedentemente fatto oſſervare, che queſte tinture dopo un certo tempo deponevano delle materie, che non ſono nè gomme, nè reſine pure; ſon queſte quelle ſoſtanze, che noi qui paragoniamo al ſuccino per ragione della combinazione dei lor principj ſolamente, perchè mal ſi diſſolvono nell'acqua e nello ſpirito di vino, e ſono poi infiammabili come il ſuccino.

E'in conſeguenza di tutte queſte oſſervazioni, e delle cognizioni da me acquiſtate intorno all'etere, che io mi ſono determinato a meſchiar un gran numero di corpi con queſto liquore; era io ben perſuaſo, ch'eſſer doveſſe un conveniente meſtruo per non diſciogliere che le ſole reſine, ſenza toccar le altre ſoſtanze dei miſti, e che doveſſe per conſeguenza pienamente appagare la idea propoſtami, ch'era quella di aggiungere qualche perfezione all'analiſi vegetabile ed animale: ma ſono appena comparſe le mie ſperienze (1), che ſono ſtate il berſaglio della cri-

(1) Son quelle riferite nella mia Diſſertazione dell'etere pag. 150. e ſegg. le ho ivi diſpoſte per ordine alfabetico, perchè ho penſato, che queſte ſperienze non erano ancora tante che baſtaſſero a far vedere la relazione delle une colle altre.

critica del Sig. Rouelle, il quale le ha cenſurate di eſſere ſtate fatte colla pertica.

Le ſperienze, che il Sig. Rouelle mi rimprovera di aver *fatte colla pertica*, non ſono però ſtate abbaſtanza moltiplicate; il che mi ha indotto a farne di nuove, che tendono allo ſteſſo ſcopo. Per mezzo di eſſe ho potuto riconoſcere in molte piante dei principj, che prima di me neſſuno avea mai ſoſpettato che vi foſſero. Mio diſegno allora era di ſcoprire, di qual natura ſiano i principj di certe piante, che colorano gli ogli ed i graſſi; principj, che al Sig. Rouelle parevano ancora ignoti, ad onta di tutto quel che io ho detto in queſta materia. Nel tempo che ho pubblicato le mie ſperienze, io mi proponeva di ſeguitarle; perciò è che mi ſono riſoluto a darle allora ſenz'alcun diſcorſo. E' queſta una nuova carriera da me aperta; biſognava eſaminar i materiali, e metter inſieme molti fatti prima di ragionare.

Delle reſine eſtratte coll'etere vetriolico.

SI prende la quantità che ſi vuole di jalappa ammaccata, ſi mette in una boccia; vi ſi verſa ſopra dell'etere ottimamente rettificato; ſi ottura l'apertura della bocca al meglio che ſia poſſibile; ſi fa digerire il miſcuglio a freddo per due o tre giorni, avendo attenzione di agitarlo di quando quando. Dopo queſto tempo ſi decanta il liquore; ſi mette in una cucurbita di vetro, ſi cuopre la cucurbita col ſuo capitello; e ſi fa diſtillare tutto l'etere al bagno-maria ad un lentiſſimo calore. Reſta al fondo del vaſo la reſina di jalappa ſecca, friabile, che ſtaccaſi con una ſpatola di ferro.

Nella ſteſſa guiſa ſi preparano tutte le reſine coll'etere.

OSSERVAZIONI.

L'Etere diſcioglie le reſine infinitamente meglio che lo ſpirito di vino, ma ciò è quando ſono pure: quando la reſina è combinata colle altre ſoſtanze dei miſti, come lo è nella jalappa, non ne diſcioglie che una piccola quantità, perchè è diſeſa dagli altri principj, ſu i quali l'etere non ha azione alcuna, e che al contrario ſono dallo ſpirito di vino ſenſibilmente attaccati. Per queſta ragione ſi eſtrae per mezzo dell'etere perfettamente rettificato un'aſſai minore quantità di reſina di jalappa, che per mezzo dello ſpirito di vino.

Si può, ſe ſi vuole, invece di diſtillar l'etere per ſepararne la reſina, laſciarlo ſvanire; queſta maniera è comodiſſima, ma in queſto caſo ſi perde l'etere. Quando ſi meſcolano quelle tinture con un poco di acqua per ſepararne la reſina, come ſi pratica riguardo alle reſine, che ſi preparano collo ſpirito di vino; ſi oſſerva, che il miſcuglio imbianchiſce un poco, ma infinitamente meno delle tinture fatte collo ſpirito di vino. L'etere ſi meſcola all'acqua, mentre che l'oglio eſſenziale di vino, di cui l'etere contiene una gran quantità, reſta combinato con la reſina, e viene a nuotare alla ſuperfizie del liquore. Queſto compoſto reſta fluido come un oglio; il che ha fatto dire ad alcuni Autori, che ſi può per mezzo dell'etere, ſeparar l'oglio eſſenziale dei garofani. Queſto preteſo oglio è tanto più abbondante, quanto l'etere è da ſe ſteſſo più oleoſo. L'etere mal rettificato, e che contiene molto di queſt'oglio di vino, laſcia dopo il ſuo miſcuglio nell'acqua, e dopo la ſua evaporazione ſu l'acqua, una certa quantità di queſt'oglio, come ho detto nella mia Diſſertazione dell'etere, pag. 80. Così non è coſa di maraviglia, che ſia preſo per oglio di garofano quel che non era che la reſina di queſto miſto, diſciolta nell'oglio di vino che contien l'etere.

Col metodo ora diviſato ſon giunto a trar la reſina da tutte le piante ſenza odore perfettamente ſecche, che ho trattate coll'etere. Sarebbe troppo lungo l'annoverarle qui tutte; ne citerò ſolo molti eſempj, i quali baſteranno per aver una idea degli altri. Queſte piante ſono la parietaria, la mercuriale, le foglie di violaria, il ſolatro, il cardo benedetto, il piantaggine ec. Ho anche eſtratto della reſina della polpa di caſſia perfettamente ſeccata in bagno-maria. Non era coſa tanto ridicola, quanto il Sig. Rouelle voleva farla credere, il meſcolare della manna e della caſſia coll'etere. Come accertarſi, che quelle ſoſtanze contengano o non contengano niente di reſina, ſennon colla ſperienza?

QUIN-

QUINTA PARTE.

Della Diſtillazione.

NOi ci proponiamo di trattar quì della Diſtillazione ſolamente per quel che concerne la Farmacia: noſtro penſiero non è di eſaminare l'analiſi, e la ſcompoſizione dei corpi; queſta parte appartiene interamente alla Chimica; noi ne tratteremo in un'altra Opera.

Non parleremo che dei principj della diſtillazione dell'acqua, e delle acque diſtillate, che ſono in uſo nella Medicina. Ho creduto eſſere conveniente coſa il parlare di tutte queſte coſe immediatamente dopo le infuſioni, e le decozioni, perchè ſono eſſe aſſai ſpeſſo preliminari alla diſtillazione.

La diſtillazione è una operazione, mediante la quale ſi ſeparano, coll'ajuto del fuoco, le ſoſtanze volatili dalle fiſſe, o una evaporazione che ſi fa in vaſi appropriati, ad oggetto di raccogliere, e conſervare a parte le ſoſtanze, che il fuoco fa evaporare.

Vi ſono tre ſpezie di diſtillazione, cioè una, che ſi dice *per aſcenſum*, l'altra *per deſcenſum*, e la terza *per latus*. La prima è quella, che ordinariamente ſi uſa; ſi fa ella mettendo il fuoco ſotto il vaſo, che contiene la materia, che ſi ſottomette alla diſtillazione. Il liquore fa alzar all'alto del vaſo i vapori, e ſi condenſano in liquore. La ſeconda è quando ſi mette il fuoco al diſſopra della materia che ſi vuol diſtillare; i vapori che ſi diſimpegnan dai corpi, non potendo alzarſi come nella diſtillazione ordinaria, ſono ſforzati a precipitarſi nel vaſo inferiore poſtoſi a queſto fine.

Per eſempio, ſi mette un pannolino ſu d'un bicchiere da bere, mettonſi ſu queſto pannolino, che dev'eſſere un poco floſcio, delle brocche di garoſano ammaccato; ſi mette di ſopra a queſto apparecchio un piatto di bilancia, il quale unisca più eſattamente che ſia poſſibile le pareti del bicchiere; ſi riempie di cenere calda la parte concava del piatto di bilancia: il calore, agendo ſul garoſano, ne ſtacca una parte della flemma, e dell'oglio eſſenziale, che ſi raccoglie in fondo al bicchiere; e queſto diceſi diſtillar *per deſcenſum*.

Finalmente la terza maniera di diſtillare che diceſi *per latus*, o per fianco, è la diſtillazione che ſi fa in una ſtorta. Noi non parleremo che della prima diſtillazione, che è la ſola in uſo della Farmacia.

I vaſi inſervienti alla diſtillazione delle acque ſono dei lambicchi di argento, di rame ſtagnato, e di ſtagno: non ſi adoprano molto queſti ultimi a fuoco nudo per la grande fuſibilità di quel metallo; non ſi uſano che pel bagno-maria. Gli Antichi ſi ſervivano di lambicchi di piombo; ma oltrecchè hanno l'inconveniente di facilmente ſonderſi come quelli di ſtagno, la lor ſuperfizie s'irruginiſce, ſi riduce in cenere, e ſi diſcioglie nelle acque, e loro comunica delle cattive qualità. Galeno, dice Silvio (1), oſſerva, che l'acqua che paſſa per canali di piombo, cagiona la diſſenteria: lo che confermaſi ogni giorno dalla ſperienza: cagiona inoltre la colica del Poitù a certi dilicati temperamenti.

Diſtillazione dell'Acqua.

L'Acqua è una ſoſtanza liquida, traſparente, ſenza colore, ſenza odore, ſenza ſapore, quando è perfettamente pura; ella è inoltre volatile.

L'acqua la più pura che ci dà la natura, è quella, che raccoglier ſi può dalla pioggia, o dalla neve, ma dopo che l'aria è ſtata nettata, per alcuni giorni di pioggia, dalle materie terreſtri, ec. cui i venti portano anche a delle altezze conſiderabili.

L'acqua delle pioggie, che cade ſu i tetti, e ſi raccoglie, non è gran fatto pura; è carica di ſelenite, cui ha diſciolto dalle tegole.

L'acqua dei fiumi non è ſempre pura; il tempo, in cui lo è più, e quando le acque dei fiumi ſono mediocremente alte; e che di più ſono perfettamente chiare, e limpide, in tempo di loro eſcreſcenze diſciolgono non poca quantità di ſelenite dalle argille, che le circondano.

Dal tutto ora detto appariſce, eſſere difficile incontrare nella natura dell'acqua perfettamente pura, quale fa biſogno che ſia per molte operazioni della Chimica, e della Farmacia; ſi è in neceſſità di ricorrere alla diſtillazione per purificarla. Il che faſſi nel ſeguente modo coll'uſo di quei vaſi, che abbiam deſcritto alla pag. 3.

Si mette in un bagno-maria di ſtagno la quantità di acqua che ſi vuole, s'immerge nella cucurbita di rame, nella quale ſi è meſſa

(1) Pag. 251.

meſſa una ſufficiente quantità di acqua; ſi poſa queſto vaſo in un fornello; ſi adatta il capitello al bagno-maria di ſtagno, ed al becco del capitello ſi aggiuſta il ſerpentino, e un recipiente al becco del ſerpentino; ſi luttano le giunture dei vaſi con della carta imbevuta di colla di farina; ſi empie di acqua fredda il refrigerante, e la tina del ſerpentino; ſi procede alla diſtillazione per eſtrar all'incirca i ſette ottavi dell'acqua impiegata; ſi conſerva in una bottiglia l'acqua, che nella diſtillazione è paſſata.

OSSERVAZIONI.

L'Acqua eſſendo volatile ſi alza in vapori, che ſi condenſano nel capitello, e nel ſerpentino; la materia terrea ch'era unita all'acqua reſta nel bagno-maria.

Quando i vaſi hanno ſervito a diſtillar delle piante, l'acqua che ſi ottiene ha ſempre un odor empireumatico, benchè per altro ſia baſtevolmente pura per ſervire ad una infinità di coſe. Quell'odore viene dalle materie flogiſtiche delle piante, che attaccate ſi ſono alle pareti dei vaſi. Qualor queſto inconveniente sfuggir ſi voglia, è duopo diſtillar l'acqua in vaſi di vetro.

Noi ora eſamineremo le acque diſtillate, o la diſtillazion delle piante con dell'acqua.

Si può dividere le acque diſtillate, che nella Medicina s'impiegano, in ſemplici e compoſte, che ſono odoroſe, o ſenza odore: nel diſtillar le acque ſemplici ſi ottengono ſpeſſo degli ogli eſſenziali.

Le acque ſemplici, o compoſte, ſono anche ſpiritoſe, o non ſpiritoſe, cioè fatte con dello ſpirito di vino, o con dell'acqua. Daremo degli eſempj di queſte differenti acque; baſteranno eſſi per far intendere la manipolazione di tutte quelle, delle quali nulla diremo. Comincieremo da quelle, che tra le acque ſemplici, e compoſte non ſono nè odoroſe, nè ſpiritoſe.

Diſtillazione delle Acque ſemplici ſenza odore, che diſtillanſi con dell'acqua, prendendo per eſempio quella di Piantaggine.

SI prende la quantità, che ſi vuole di piantaggine maggiore quando è in tutto il ſuo vigore; ſe ne riempie la metà di una cucurbita di rame ſtagnato. Si mette in queſto vaſo una ſufficiente quantità di acqua in modo, che la pianta in eſſo vi nuoti, e non ſi attacchi al fondo del vaſo ſul fine della diſtillazione.

Si cuopre la cucurbita col ſuo capitello; ſi mette il lambicco in un fornello; ſi luttano le giunture con della carta intriſa in colla di farina, o di amido; ſi empie di acqua il refrigerante; ſi aggiuſta al becco del lambicco il ſerpentino, che ſi ha riempito di acqua fredda, come pure il refrigerante del capitello del lambicco; ſi applica un recipiente alla eſtremità del ſerpentino per ricevere il liquore, a miſura che diſtilla. Si ſcalda gradatamente il vaſo ſino a far bollir l'acqua, cui contiene, e ſi fa diſtillar in circa il quarto di acqua che ſi è meſſa nel lambicco; ciò è quel che diceſi acqua diſtillata di piantaggine.

Allo ſteſſo modo ſi preparano tutte le acque delle piante ſenza odore ſeguenti.

di Poligono,	di Lattuca,
di Borragine,	di Malva,
di Bugloſſa,	di Solatro,
di Eufraſia,	di Argentina,
di Agrimonia,	di Papavero ſelvatico,
di Cinqueſoglio,	
di Portulacca,	di Cardo benedetto,
di Sempreviva,	di Scabioſa,
di Scorzonera,	di Parietaria,
di Fiori di Tiglio,	di Verbena, ec.

OSSERVAZIONI.

MOlte Farmacopee raccomandano d'impiegar il ſugo eſpreſſo, o una forte decozione delle ſteſſe piante in vece di acqua comune; ma queſta manipolazione non è neceſſaria. Le acque diſtillate, che ſe ne traggono, non ne ſono già più cariche di principj. Altri Diſpenſarj preſcrivono di diſtillar quelle piante in bagno-maria; ma ciò è aſſolutamente inutile: è meglio diſtillarle a fuoco nudo; le ſoſtanze di quelle piante, che poſſono aſcendere con l'acqua, ſi alzano più facilmente che in bagno-maria. Non ſi deve far diſtillare che la metà, o in circa dell'acqua che ſi ha meſſo nel lambicco; ſe di più ſe ne diſtillaſſe, potrebbe ſuccedere, che le piante ſi attaccaſſero, e bruciaſſero in fondo al vaſo, e un ingrato odore deſſero a quelle acque; il lambicco non dev'eſſer pieno che alla metà, o al più ai tre quarti, perchè la maggior parte di quelle piante, ſpezialmente quelle che ſono mucilaginoſe, gonfiandoſi moltiſſimo in principio della diſtillazione, la decozione paſſerebbe in ſoſtanza, l'erbe otturrerebbero il canale del lambicco, e potrebbero far ſaltare il capitello. Quando la decozione è paſſata così in ſoſtanza, biſogna verſarla nel lambicco,

e condur la distillazione col risparmiar il fuoco di più.

Tutte quest'erbe distillate hanno un odor *erbaceo*, ch'è quasi sempre lo stesso, almeno è difficile distinguere all'odore e al sapore da qual pianta non odorosa l'acqua distillata sia stata estratta; quelle acque hanno anche un odor di empireuma. Molti Chimici che hanno spiegato questo fenomeno, pensano che si debba attribuirlo a certe parti di fuoco, che restano in quelle acque, e a certe materie, che si abbruciano in tempo della distillazione; ma a me non pare, che questa spiegazione soddisfaccia. Le acque, che si distillano in bagno-maria, hanno lo stesso odore; e pure il calore non basta a bruciar le piante: io penso, che quell'odor empireumatico venga dai principj resinosi delle piante, che si scompongono dal calore, e che danno una sorta di oglio etereo, che si discioglie nelle acque, e loro comunica l'empireumatico odore. E ciò sono più indotto a creder dall'aver osservato, che le porzioni di acqua, cui distillano le ultime, sono molto più empireumatiche di quelle che passano in principio della distillazione. Si fa perdere alle acque distillate quell'odore coll'esporre al Sole per due o tre giorni le bottiglie turate; il calore verisimilmente cagiona la dissipazione di quella spezie di oglio etereo. Ma un singolar fenomeno da me osservato, e che mi sembra difficile a spiegarsi è, che quelle acque perdono egualmente l'odore empireumatico quando si espongono al freddo per alcuni giorni; ho anche osservato, che facendole agghiacciare si fa loro perdere quell'odore sul fatto. Ho profittato di tali osservazioni, e questo mezzo felicemente mi serve a prontamente correggere l'odor empireumatico delle acque distillate.

Da un certo tempo in qua si pensa, che le acque distillate delle piante senza odore non abbiano alcuna medicinale virtù. Quei che adottano questo parere si fondano sul non esser cariche di alcun principio, ed inoltre sul non dar esse niente di oglio essenziale per mezzo della distillazione; di modo che per loro opinione punto esse non differiscono dall'acqua pura. Per me io credo, che questo parere sia troppo generale; poichè, come mi accingo a dimostrarlo, contengano esse dei principj, che sono passati coll'acqua in tempo della distillazione. Io non cercherò se le sostanze in esse contenute siano di grand'efficacia; mi basterà provare, che dall'acqua pura differiscono essenzialmente.

1. Tutte le acque distillate dalle piante senza odore hanno, come abbiam detto, un odore ed un sapor erbaceo, cui l'acqua pura non ha.

2. Invecchiando soffrono un moto di fermentazione, che fa deporre in tutte una materia mucilaginosa; altre inagriscono, e diventano acidule; in altre si forma dell'alcali volatile: tutti fenomeni, che all'acqua pura non accadono, e per i quali le acque distillate delle piante senza odore essenzialmente ne differiscono. Inoltre il non aver potuto estrar oglio essenziale da tutte quelle piante colla distillazion ordinaria non è una ragione per concludere, che punto non ne contengano. Nelle varie sperienze da me fatte in questa materia ho veduto, che i fiori di noce ne danno una grandissima quantità; l'oglio ottenuto da quei fiori non aveva alcun odore; era esso di un bianco smorto, e di una consistenza solidissima; infine è asceso al grado di calore dell'acqua bollente: sarebb'egli dunque impossibile, che altre piante del pari ne dessero? Io penso, che in questa materia si siano ancora molte sperienze da farsi: più abbasso propongo, in via di congetture, dei mezzi da adoperarsi per trar degli ogli essenziali dalle piante senza odore, le quali colla ordinaria distillazione non ne danno.

Si osserva dopo la distillazione della maggior parte di queste piante un sottil cerchio di sostanza resinosa, che si è seccata su le pareti del lambicco; il che pruova dopo quel che abbiamo detto (1), che queste piante contenuto hanno degli ogli essenziali, poichè le resine non sono che quei medesimi ogli essenziali seccati.

Da quel che abbiam detto intorno alle acque distillate delle piante senza odore risulta, che hanno esse degli odori e dei sapori disgustosissimi, cui esse comunicano alle pozioni, nelle quali entrare si fanno. Resta da esaminare, se siano tanto certe le loro virtù, che se ne abbia a continuar l'uso ad onta dei disgusti che recano ai malati. Tocca ai Medici, che le ordinano, il fare tali osservazioni; ma facili esse non sono; perchè molte persone impiegano l'acqua pura invece di quelle acque distillate, avendo in tal

(1) Pag. 71.

tal modo deciso da loro stessi la quistione. Forse che il gran numero di quelle che sono in uso, dovrebb'esser ristretto ad alcune, che più efficaci esser possono, ma che non si sanno per mancanza di sufficienti osservazioni. Dopo la distillazione delle acque resta nel lambicco la decozione delle piante; la si passa con espressione; si estrae l'oglio essenziale o l'estratto nella maniera precedentemente detta. Ma quegli estratti sono sempre men buoni di quelli che si preparano con una corta ebullizione di quelle stesse piante, a cagione della lunga ebullizione che hanno sofferta nel lambicco; inoltre il calore vi è più forte che nell'acqua che bolle all'aria aperta: esso balza a distruggere una parte del principio resinoso.

Vi sono delle materie, ch'è duopo distillare al bagno-maria, benchè diano delle acque senza odore: tali sono, per esempio, le lumache, e lo sperma di rane: queste sostanze sono mucilaginose, si attaccherebbero in fondo al lambicco, se si distillassero a fuoco nudo.

Acqua di sperma di Rane.

Si mette nel bagno-maria di un lambicco la quantità che si vuole di sperma di rane senz'acqua; si empie di acqua la cucurbita di rame, si posa il capitello sul bagno-maria di stagno, e così il resto dell'apparato, di cui precedentemente parlato abbiamo. Si procede alla distillazione fino a che lo sperma di rane sia interamente seccato.

Se si ha impiegato quattordeci libbre di sperma di rane, si ha ordinariamente sette pinte di acqua distillata, e restano nel lambicco quattr'oncie e mezza di materia seccata.

Virtù. Si vuole che quest'acqua sia rinfrescante; adoperasi anche esternamente per nettar il viso, e conservar fresca la carnagione.

℔ Lumache di vigna ℔ iij.
Siero ℔ iv.

Si nettano le lumache, facendole star in acqua per incirca un quarto di ora; si ammaccano poscia in un mortajo di marmo; si mettono nel bagno-maria di un lambicco; vi si versa sopra il siero, e si procede alla distillazione, come di sopra abbiam detto, per aver due libbre di liquore.

Virtù. Quest'acqua dicesi umettante, rinfrescante, buona per le rossezze del viso; se ne usa per nettar il viso. Presa internamente si dice buona per lo sputo di sangue, per la nefritide, e per gli ardori di orina. La dose è da un'oncia a sei. Dose.

Delle Acque semplici delle Piante odorose, e delle Piante acri.

Le acque distillate, delle quali siam per trattare, sono notabilmente dissimili da quelle delle piante senza odore. Sono esse cariche del principio odoroso dei vegetabili; principio particolare, cui il celebre Boerhaave ha dato il nome di spirito rettore. Io penso di aver buon fondamento di riguardare questo spirito rettore dei vegetabili come la porzione del loro oglio essenziale, la più tenue e la più sottile, e di cui la volatilità può essere paragonata al flogistico più puro che noi conosciamo; è per ragione di questa grande tenuità che si discioglie nell'acqua infinitamente meglio che l'etere, il più rettificato; ed è perch'è prodigiosamente volatile, che si alza a un grado di calore molto inferiore a quello dell'acqua bollente, e che non si può ritener a parte per esaminar le sue proprietà. Bisogna presentargli alcuni liquori, con li quali possa combinarsi e fissarsi a misura che si disimpegna dai vegetabili, come ciò succede nella distillazion delle piante, o con acqua, o senz'acqua: la umidità, cui danno le piante, basta a ritener quel principio in gran parte.

Per metter qualche ordine in quel che abbiamo a dire intorno alla distillazione delle piante aromatiche, in primo luogo esamineremo il metodo di Boerhaave per ottener lo spirito rettore dei vegetabili, e le proprietà di quel principio; poi esamineremo la distillazione di quelle stesse piante per aver le loro acque distillate ed i loro sali essenziali.

Spirito rettore, ed Acque essenziali delle Piante, prendendo per esempio il Timo.

Si prende la quantità che si vuole di timo raccolto di fresco ed in fiori, si mette nel bagno-maria di un lambicco; lo si umetta con una piccolissima quantità di acqua, e non si aggiunge niente di acqua alle piante, che sono più sugose. Si procede alla distillazione, come sopra abbiam detto. Si alza a un grado di calore inferiore a quello dell'acqua bollente, un liquore perfettamente chiaro, odorosissimo. Si termina la distillazione, quando si ha fatto passar due o tre dramme di liquore per ogni libbra di

di timo ; e questo dicesi *Spirito rettore di Timo*. Se si continua la distillazione fino a che le piante siano affatto secche, si estrae una più grande quantità di liquore, che allora dicesi acqua essenziale di timo.

Nello stesso modo si estraggono tutti gli spiriti rettori e tutte le acque essenziali dai vegetabili odorosi, e dalle piante acri, come dal rafano selvatico, dal nasturzio, dalla coclearia ec.

Gli spiriti rettori dei vegetabili non sono in uso in Medicina ; non è già che siano senza virtù, al contrario ne hanno molte, ma non son elleno note: si può però supporre, che abbiano le virtù stesse delle piante, che gli hanno dati.

OSSERVAZIONI.

LO spirito rettore dei vegetabili contiene esso solo la maggior parte del loro odore ; trovasi esso in qualche maniera raccolto sotto un piccolissimo volume di liquore. Se si espone all'aria il liquore, lo spirito rettore si dissipa, e in pochi giorni perde il suo odore ; il liquore che resta è insipido, e non è che pochissimo scemato di suo peso. Si può con tutta verisimiglianza presumere, che se si arrivasse a separar l'acqua, che trovasi meschiata collo spirito rettore, s'infiamerebbe come l'etere, al quale lo paragoniamo. Si ha diritto di sospettare, che sia infiammabile, per la proprietà che ha d'infiammarsi quello che esala dalla frassinella. Si sa, che quando questa pianta è in buono stato e a dovere matura, nel far della notte esala un vapore, che s'infiamma tostochè se ne avvicina una candela accesa. Or questo effetto non può venire che da un oglio etereo, il quale disperdendosi forma un'atmosfera attorno della frassinella. Questa pianta inoltre, quando la si distilla in quel punto di maturità, dà molto di spirito rettore, ma che non è più infiammabile per la umidità della pianta, che distilla con esso.

Per aver più cognizione della natura di questo liquor etereo dei vegetabili, bisognerebbe poterlo ritener a parte ; ma ciò sembra difficile. Può essere, che se se ne avesse maggior quantità, e che se si meschiasse con dell'oglio di oliva, per rettificarlo poi a un assai moderato grado di calore, acciocchè l'acqua nel tempo stesso alzar non si potesse ; può essere, dico, che per tal mezzo si avesse, sennon perfettamente puro, almeno in un maggior grado di purità.

Tutte le piante odorose non danno la stessa quantità di spirito rettore: quelle, che più ne danno, son quelle che hanno molto di odore, e che danno poco di oglio essenziale per mezzo della distillazione, come la ruta, la menta selvaggia ec. Vi vuol molto perchè si ritenga tutto quello che una pianta può darne ; per ordinario se ne dissipa una gran parte per le giunture dei vasi.

Tutte le piante gigliacee, come sono quelle di gigli, di giacinti, di tuberose, di gelsomini ec. non danno che poco o niente di spirito rettore: è desso tanto volatile in quei fiori, che non si può ottenerlo con la distillazione, bisogna per ritener l'odor di quei fiori ricorrere allo spirito di vino, come abbiam detto, ed agli ogli grassi, come diremo all'articolo degli ogli per infusione.

Conviene anche non tagliar le piante, dalle quali si vuol trarre lo spirito rettore, perchè mercè di quella divisione moltissimo se ne dissipa.

Lo spirito rettore, dice Boerhaave, è il principio dell'odore, e della volatilità degli ogli essenziali. Quando le piante hanno dato il loro spirito rettore, e che si sono interamente seccate in bagno-maria, quelle stesse piante non danno niente di più di oglio essenziale con la distillazione dell'acqua.

La proposizione di Boerhaave è vera, se la si prende a rigore ; ma molte piante, come ho io osservato, non danno tutto il loro spirito rettore in tempo della loro essiccazione in un bagno-maria chiuso. Ne resta una grande quantità combinata coll'oglio essenziale rinchiuso nelle cellule di quei medesimi vegetabili ; e quantunque bene seccati siano, danno ancora dell'oglio essenziale, distillandogli con dell'acqua. Ho io fatto quest'esperienza sul timo, la sabina, i fiori di lavanda, e i fiori di arancio ; ma è vero, che ne danno una minor quantità, e che quello che danno, è anche assai meno odoroso, che se quei vegetabili non fossero stati seccati.

Quando si vuol avere lo spirito rettore delle piante esotiche, come delle foglie di dittamo di Creta, ec. e dei legni secchi, che da lungi mandati ci vengono, come quello di sassafras, di Rhodes, ec. si riducono i legni in minute scheggie con una pialla ;

pialla; mettonsi quelle sostanze nel bagno-maria di un lambicco; si aggiunge una sufficiente quantità di acqua perchè si tuffino interamente; si lasciano macerar per alcuni giorni, o fino a che siano a sufficienza penetrati dall'acqua: allora si procede alla distillazione, come precedentemente abbiam detto.

Delle Acque distillate delle Piante Aromatiche, e degli Ogli essenziali, prendendo per esempio l'acqua distillata, e l'oglio essenziale di Timo.

SI mettono in un grande lambicco di rame stagnato incirca quaranta libbre di Timo racolto di fresco ed in fiori, con una sufficiente quantità di acqua, perchè le piante siano perfettamente bagnate dall'acqua. Si unisce con luto il capitello alla cucurbita, e il serpentino al becco del capitello; si riempie di acqua il refrigerante e il serpentino; si adatta un gran recipiente per ricevere il liquore che deve distillare; o per più comodo si fa uso di un recipiente di vetro, lungo e stretto in alto, e largo abbasso, fatto presso a poco come un pero allungato; al ventre di questo vaso si ha attaccato un tubo di vetro fatto in S in alto, che si alza fino a due o tre dita al disotto del suo orifizio, e che fa l'effetto di un sifone. Vedi la tavola del lambicco, *Fig.* 3. Parte I. pag. 13. Si fa uso di questo recipiente, invece del piccolo pallone N. figura 2. Prima di metter questo vaso al becco del serpentino bisogna riempierlo di acqua pura o di acqua distillata dalla medesima pianta fino al disopra dell'apertura T. L'acqua sola esce per questo tubo a misura ch'ella distilla, mentre che l'oglio resta nuotante nella parte superiore di quel vaso. Se quel vaso non contenesse prima una certa quantità di acqua, una parte dell'oglio, che viene nel principio della distillazione, s'introdurebbe nel tubo, e passerebbe coll'acqua distillata. Questo vaso è comodissimo per la distillazione degli ogli essenziali, che nuotano su l'acqua, per questo che non si ha l'obbligo di continuamente cambiar il recipiente, perchè non può mai riempiersi interamente.

L'oglio essenziale occupa sempre la parte superiore, mentre che l'acqua distilla, scorre a misura pel becco del sifone; si mette sotto il sifone una terrina o secchio per raccoglier quell'acqua; ma se l'oglio essenziale, che si distilla, è pesante, che vada al fondo dell'acqua, allora bisogna servirsi di un recipiente ordinario. Quando tutto è così disposto, si procede alla distillazione con un fuoco graduato, che si aumenta fino a che il liquor sia bollente; si mantiene in questo stato finchè la distillazion sia finita.

Le prime porzioni di liquore, che distillano, sono talvolta bianche, latticinose, e talvolta senza colore. Ciò dipende dal modo in cui si è fatto il fuoco. Questa prima porzione è assaissimo aromatica; è carica di una grande quantità di spirito rettore. Quando questo liquore si alza, staccasi una prodigiosa quantità di aria e di vapori rarefatti in sommo grado, che farebbe rompere il recipiente, se si luttasse con troppa esattezza. Immediatamente dopo questo spirito rettore si alzano dei vapori, che si condensano nel capitello del lambicco e nel serpentino, e si vanno a raccogliere nel recipiente. Questo liquore è bianco, latticinoso; esso strascina seco una certa quantità di oglio essenziale, che si separa e va a nuotare su l'acqua distillata. Si continua la distillazione finchè quell'oglio finisca di passare; allora si separa, versando tutto il liquore in più volte in un imbuto di vetro, che si ottura con un dito; si lascia colar l'acqua in una bottiglia, e quando l'oglio è raccolto, si mette a parte in un fiasco ben turato: questo è quel che si chiama oglio essenziale di timo. Resta nel lambicco la decozione della pianta: si può, se si vuole, passarla e farla evaporare fino a consistenza di estratto; e questo dicesi estratto di timo.

Preparansi allo stesso modo tutti gli ogli essenziali dei vegetabili, e delle loro parti; distillansi a fuoco nudo, anche i fiori i più dilicati, benchè da alcuni si raccomandi di distillar i fiori al bagno-maria. Io ho osservato, che il calore essendo men forte, si ha una minor quantità di oglio essenziale, e che quello che si ottiene, è più fluido; donde nasce, che in maggior quantità si meschia coll'acqua che distilla. Questa manipolazione è nonpertanto buonissima, quando si vuole impiegar l'acqua distillata negli usi della Medicina, perchè ella è allora più carica di spirito rettore; ma l'oglio essenziale se ne trova notabilmente sprovisto.

OSSER-

OSSERVAZIONI.

LO ſpirito rettore, che ſi alza nei primi iſtanti della diſtillazione, ſi rarefà prodigioſamente; ſi ſcioglie nel tempo ſteſſo dell'aria contenuta nell'acqua e nelle piante; il che, nei principj della diſtillazione, cagiona la rottura del recipiente, quallora non ſi abbia conſervato un piccolo buco per agevolar la uſcita e la condenſazione di una parte di quell'aria e dei vapori.

L'acqua, che diſtilla con gli ogli eſſenziali, è piena di ſpirito rettore, ed è efficaciſſima per l'uſo della Medicina, è per quello ſpirito rettore, o per quel liquor ſpiritoſo ed infiammabile, che quell'acque aromatiche ſono bianche e latticinoſe; ſerve di intermezzo ad unir in qualche modo una parte dell'oglio eſſenziale all'acqua diſtillata. Non ſi eſtrae oglio eſſenziale ſennonsè quello, cui l'acqua e lo ſpirito non poſſono tener in diſſoluzione. Quando l'oglio che diſtilla ceſſa di eſſere latticinoſo, per ordinario niente più paſſa di oglio eſſenziale: a queſto ſegno ſi conoſce, che biſogna finir la diſtillazione. Ho però oſſervato, che la maggior parte dei vegetabili, che di oglio eſſenziale abbondano, ne continuano a dare anche dopo che l'acqua non paſſa più latticinoſa; ſi contiene coll'aumentare il fuoco. Non ſi deve meſchiar queſt'ultimo oglio col primo, perchè è intieramente privo di ſpirito rettore. Non ha quaſi l'odor delle piante, è meno fluido, ha un forte odor empireumatico. Le piante, dalle quali ho tratto queſto ſecondo oglio, ſono il timo, il roſmarino, la ſabina, la lavanda. Veriſimilmente tutti i vegetabili che danno molto oglio eſſenziale, ſon nello ſteſſo caſo. Queſto ſecondo oglio eſſenziale non è ſtato oſſervato da Boerhaave e da Offman, che in queſta materia molto adoperati ſi ſono.

La unione dell'oglio eſſenziale all'acqua, per l'intermezzo dello ſpirito rettore, non è ben intima, gli ogli eſſenziali ſe ne ſeparano dopo un certo tempo; alcuni nello ſpazio di pochi meſi, altri dopo alcuni anni, come quelli d'iſſopo, di lavanda, di roſmarino, di menta, di ruta, di ſabina ec. Si può preſumere, che la ſeparazione di queſti ogli venga dalla diſſipazione dello ſpirito rettore, che ſi fa per i turaccioli, e dal grado di fermentazione, cui queſte acque ſoffrono qualche tempo dopo che ſono diſtillate. Queſte acque diventano allora chiare e traſparenti perfettamente, laſciano deporre delle materie mucilaginoſe, come le acque delle piante ſenza odore; quando ſono in queſto ſtato, è bene rinovarle.

Quando ſi diſtillano le piante aromariche per ottener i loro ogli eſſenziali, convien tener ſempre tepida l'acqua del refrigerante, perchè quando ſi rinfreſca intieramente e preſtamente il capitello del lambicco, il freddo ſi comunica fino all'interno della cucurbita; la diſtillazione ſi ferma in gran parte, l'oglio eſſenziale ſul fatto ceſſa di ſalire, e non comincia a diſtillare che quando l'acqua del refrigerante ha acquiſtato un certo grado di calore. Non è lo ſteſſo del ſerpentino, il freſco dell'acqua, cui contiene, non ſi comunica mai fino al lambicco; ſi può, quando è neceſſario, rinfreſcarlo prontamente; i vapori, cui eſſo rinſerra, non retrocedono mai. Ma quando ſi diſtilla un oglio eſſenziale, che ha la proprietà di condenſarſi col freddo, come l'oglio di anici, per eſempio, è bene non rinfreſcar interamente nè l'acqua del ſerpentino, nè l'acqua del refrigerante, e mantenerla ſempre tepida, ſenza di che l'oglio addenſandoſi otturrerebbe il ſerpentino, e lo ſarebbe crepar con pericolo.

Dopo aver eſaminato i mezzi che ſi uſano per trar gli ogli eſſenziali dalle piante aromatiche, proporrò in forma di congetture, un metodo, che provar potrebbeſi, e che dà luogo a ſperare, che con eſſo potrebbonſi trarre degli ogli eſſenziali da molte piante ſenza odore, che non ne danno colla diſtillazion ordinaria.

Converrebbe provar a diſtillare tutte queſte piante a bagno-maria con l'oglio di oliva invece di acqua; ma perchè il calore dell'acqua bollente non ſarebbe forſe baſtante a far alzar gli ogli eſſenziali di quelle piante, perchè ſono più peſanti degli ogli delle piante aromatiche, biſognerebbe metter nel primo pezzo del lambicco, invece di acqua pura, una liſciva di ſale, che foſſe caricata quanto l'eſperienza lo indicaſſe, per procurar all'oglio tutto il grado di colore, cui può ſopportare ſenza ſcomporſi, e proceder poi alla diſtillazione. Io ſo bene, che mi ſi obbietterà poterſi dare, che l'oglio di oliva, il quale eſſendo ſolo non ſi alzerà a un grado di calore determinato, diſtillerà in parte quando ſi troverà meſcolato con certi principj dei vegetabili, e che ſi prenderà allora per oglio eſſenziale di quelle piante quel che non ſarà che la combina-

binazione dell'oglio con quei medeſimi principj. Io riſponderò, che ciò può accadere; il da me detto lo do come una congettura; colla ſperienza perfezionar ſi può queſta manipolazione, la quale può e non può riuſcire.

Degli ogli eſſenziali.

GLi ogli eſſenziali ſono liquori infiammabili, che facevano parte dei ſughi dei vegetabili, dai quali ſon tratti: il nome di eſſenziali loro è ſtato dato perchè rirengono tutto l'odor della pianta. Gli ogli eſſenziali dei vegetabili debbon eſſer conſiderati come la ſoſtanza eterea delle materie reſinoſe; ritengono però eſſi molte proprietà delle reſine, e differiſcono aſſaiſſimo dagli ogli graſſi, come abbiam detto nel riferire le lor proprietà, cui abbiam paragonate a quelle degli ogli graſſi tratti per eſpreſſione (1).

La natura formando i ſughi oleoſi reſinoſi nei vegetabili, non gli ha diſtribuiti egualmente in tutte le parti delle medeſime piante. Almeno la ſperienza inſegna, che in alcune riſiedono ſoltanto nei fiori, come nel ſpigonardo; gli ſteli e le foglie di quella pianta punto non ne danno; in altre, come il roſmarino, l'oglio eſſenziale trovaſi contenerſi in maggior quantità nelle foglie e nei calici dei fiori; i petali non danno che dello ſpirito rettore, perchè la dilicatezza di quei petali laſcia diſſipar l'oglio eſſenziale a miſura che ſi forma in queſta parte del vegetabile, e il poco tempo che quei petali ſono in vigore, non permette all'oglio di prendere la conſiſtenza neceſſaria per fiſſarviſi, come nelle altre parti della pianta.

In altri vegetabili l'oglio eſſenziale riſiede nelle radici, come ſon quelle di benedetta; molti frutti, come gli aranci, i cedri, non contengono di oglio eſſenziale che nella eſterna corteccia.

Finalmente vi ſono altri vegetabili, dei quali tutte le parti danno dell'oglio eſſenziale, come l'angelica; ma però la radice e la ſemenza ne danno più che le foglie e gli ſteli.

Coſa troppo lunga ſarebbe riferir tutte le varietà, che ſi oſſervano nei vegetabili circa la inegual diſtribuzione di queſto principio oleoſo. Il piccolo numero di eſempj recati baſta per far vedere, ch'è difficile, e forſe impoſſibile ſtabilir delle regole generali intorno alle parti dei vegetabili, che debbon dare l'oglio eſſenziale; è coſa di neceſſità eſaminarle particolarmente.

La quantità di oglio eſſenziale data dai vegetabili non è in tutti gli anni la ſteſſa, benchè ſi prendano nel medeſimo ſtato di maturità: queſte differenze, come abbiam fatto vedere (2), vengono dalla maggiore o minore ſiccità delle annate.

Le piante negli anni, nei quali le piogge ſono ſtate poco abbondanti, danno molto più di oglio eſſenziale, e quello che danno è un poco più colorito.

Gli ogli eſſenziali variano altresì per la lor conſiſtenza. Altri hanno una conſiſtenza di burro, come quello di roſe, quello di petroſellino, quello delle radici di enula campana ec. Altri ſono fluidi, e quella fluidità conſervano ſinchè non ſoffrono alcuna alterazione, come quelli di timo, di roſmarino, di ſalvia, di majorana ec. Altri, benchè egualmente fluidi, ſono ſoggetti a condenſarſi, o piuttoſto a criſtallizarſi in totalità per un freddo di otto gradi al diſopra della congelazione: ſon queſti tutti gli ogli eſſenziali dateci dalle ſemenze delle piante ombrellifere, come l'anice, il finocchio, l'aneto, il comino ec.

Queſti ultimi ogli invecchiando perdono la proprietà di così congelarſi pel freddo. Ne vedremo fra poco la cauſa.

Tutti gli ogli eſſenziali delle piante di queſti paeſi ſono più leggieri dell'acqua, nuotano eſſi ſu la ſuperfizie; almeno quanto al preſente non ſe ne ſanno di quelli, che ſiano più gravi dell'acqua; ma quelli delle materie vegetabili eſotiche, come quei di garoſani, di canella, di caſſia-lignea, di noce maſcata, di ſaſſafras, di ſandalo cedrino, di legno Rhodio ec. ſi ſtanno in parte ſotto acqua, e nuotano anche talvolta ſu la ſuperfizie. Coteſte varietà poſſono venire dalla età di quelle ſoſtanze, dalla quantità di acqua impiegata per eſtrarre quegli ogli, o dal loro grado di rarefazione o dilatabilità più grande di quella dell'acqua, con la quale diſtillano, indipendentemente dal contener eſſi una maggior quantità di principj ſalini, che gli ogli eſſenziali di queſto Paeſe.

Il color degli ogli eſſenziali non è una qualità inerente, come hanno penſato molti Chimici; varia egli conſiderabilmente per una infinità di circoſtanze, come della ſtagione più o meno piovoſa, della quanti-

I tà d'

(1) Pag. 60.

(2) Pag. 60.

tà d'acqua che per distillar le piante s'impiega. In generale gli ogli essenziali sono men coloriti, quando le piante distillansi con molta acqua; sono essi allora bianchi, o di un leggier colore cedrino.

Molti Chimici asseriscono, che le piante secche danno più oglio essenziale delle piante fresche: sono stati contraddetti senza che si abbia deciso la quistione, sembra anche, che le poche sperienze fatte per ciò non siano state fatte con la dovuta attenzione. Sonosi verisimilmente fatti quei confronti con dei pesi eguali di piante secche e di piante verdi, senza nemmeno individuare le spezie di piante; ho io fatto in questa materia molte sperienze con tutta la diligenza, ed ho osservato succedere l'una e l'altra cosa, vale a dire, che vi son delle piante che danno più di oglio essenziale quando son secche, mentre altre al contrario più ne danno quando son fresche.

Ho pesato cento libbre di origano rosso, fresco e ben in fiori, raccolte insieme lo stesso giorno, e nello stesso terreno; l'ho diviso in due parti; ne ho distillato una parte in quello stato di freschezza, e ho fatto seccar l'altra per distillarla dipoi; le cinquanta libbre dell'origano fresco hanno dato una dramma cinquanta quattro grani di oglio essenziale. Quando le cinquanta altre libbre di quella medesima pianta sono state ben seccate, le ho pesate di nuovo, se ne son trovate quindici libbre quattr'oncie; le ho distillate come quì sopra con della nuova acqua, cioè senza servirmi dell'acqua distillata della precedente distillazione, affinchè la comparazion fosse esatta; ho ottenuto quattro dramme di oglio essenziale simile al precedente; il che fa per conseguenza due dramme sedeci grani di oglio essenziale, che quella pianta secca ha dato di più che quando era fresca.

Molti dotti Chimici, e particolarmente Offman, che ha fatto grande studio intorno agli ogli essenziali, raccomandano di aggiungere del sale marino con i vegetabili, che si distillano, e che danno degli ogli essenziali più pesanti dell'acqua, quali sono il sassafras, il sandolo cedrino, la canella ec. Il fine di questo miscuglio è di dare all'acqua contenuta nel lambicco più di densità, affinchè sia in istato di ricevere un maggior grado di calore, e per ciò volatilizzare più facilmente gli ogli pesanti, che si brucierebbero in fondo al lambicco, prima che potessero alzarsi. Offman in questa occasione dice, che gli ogli essenziali con tal metodo ottenuti sono più tenui, più belli e che se ne ottiene una maggior quantità. Io però non ho trovato alcuna differenza dall'una all'altra manipolazione sì nelle qualità che nelle quantità degli ogli essenziali; e così il sal marino in tali distillazioni è inutile assolutamente. Inoltre il maggior peso specifico di quegli ogli paragonato all'acqua niente significa; nè impedisce, che quegli ogli non ascendano allo stesso grado di calore dove ascendono gli altri ogli essenziali anche i più leggieri: in una parola gli ogli pesanti di quella spezie si alzano e passano nella distillazione quanto gli ogli essenziali leggieri.

Condanna Offman, con ragione, il metodo di quei, che prescrivono di aggiungere nella distillazione di quegli stessi vegetabili del sale alcali in vece del sale marino, perchè il sale alcali decompone quegli ogli, distrugge il loro acido, e gli riduce in sapone.

Degli ogli essenziali tratti dalle scorze di certi frutti, prendendo per esempio quelli di cedro.

IN questo Paese si preparava quest'oglio distillando le scorze fresche dei cedri con dell'acqua, come abbiam detto per gli altri vegetabili; ma in Provenza, ed in Portogallo, dove i cedri son comunissimi, se ne trae l'oglio essenziale in due maniere, cioè per distillazione, e senza distillazione.

Per trar quest'oglio senza distillazione si adopera una machina piena di piccoli chiodi, presso a poco simile a quelle, che servono a scardassare la lana: si raspano in questa machina le scorze gialle dei cedri finchè ve ne sono; una gran parte dell'oglio essenziale cola naturalmente, si raccoglie in un canaletto fatto a tal fine, e si fa andare in una bottiglia. Quando si ha così raspato una certa quantità di cedri, si mette insieme la scorza divisa, che rassomiglia a una polpa; si spreme tra due corpi lisci per far uscir l'oglio essenziale, cui contiene; si lascia schiarire; poi si decanta.

Preparasi nel modo stesso l'oglio essenziale delle scorze di cedrato, di bergamotto, di aranci, e di limoni.

Gli ogli essenziali preparati con questo metodo sono un poco men fluidi; ma hanno un più grato odore di quelli, che sono stati distillati, perchè nulla del loro spirito rettore han perduto. Perchè ritengono una piccola quantità di mucilagine, si conserva-

no

no men lungo tempo di quelli, che ne ſono ſtati ſpogliati dalla diſtillazione: diremo una parola della falſificazione degli ogli eſſenziali; dopo aver parlato della lor rettificazione.

Rettificazione degli Ogli eſſenziali.

GLi ogli eſſenziali, del pari che gli ogli graſſi, ſono compoſti di acido, di acqua, di terra, e del principio infiammabile, o flogiſtico. Le differenti proporzioni di queſte ſoſtanze fanno tutte le differenze, che ſi ſcorgono tra gli ogli. Il principio ſalino negli ogli eſſenziali ſembra eſſere infinitamente più ſviluppato che negli ogli tratti per ſpreſſione; è a lui, che attribuir ſi deve il ſapor cauſtico, e bruciante degli eſſenziali. Il loro principio infiammabile è altresì in un maggior grado di purità; è molto più volatile che gli ogli graſſi; la porzione più tenue di quel principio ſi diſſipa dopo un certo tempo; porta con sè quaſi tutto l'odore degli ogli eſſenziali; la porzione, che reſta, acquiſta un odor rancido; il che viene dal principio ſalino, il quale trovandoſi più nudo, agiſce con forza ſu gli altri principj, i quali più non ſono in proporzioni baſtevolmente grandi da contrabilanciar la ſua azione. L'odor degli ogli eſſenziali ſi annichila anche interamente dopo alcuni anni: invecchiando altri ſi addenſano in toralità, altri ſolo in parte; queſti ultimi laſciano deporre in fondo alle bottiglie una materia reſinoſa della conſiſtenza, e di un odor molto ſimile a quello della trementina, mentre che l'oglio eſſenziale, che nuota di ſopra, ſembra niente aver perduto della ſua fluidità. Queſta reſina ſi diſcioglie nell'oglio eſſenziale quando la ſi agita, e la non ſi ſepara più; ma notabilmente accelera il loro difetto. Gli ogli eſſenziali dei ſemi delle piante ombrelliſere, giunte a quel grado di alterazione, non ſi criſtallizzano più per un leggier freddo, come prima.

Gli ogli eſſenziali leggieri delle piante di queſto Paeſe, come ſono quelli di timo, di roſmarino, di ſalvia, di ſerpentaria, ec. ſono ſoggetti ai cambiamenti ora detti infinitamente più preſto che gli ogli peſanti di canella, di garofani, di ſaſſaffras, ec. Si ſcorge il principio dell'alterazione di queſti ogli dal color giallo, che fanno prendere ai turaccioli di ſughero, che otturano le bottiglie, che gli contengono; effetto ch'è comune coll'acido nitroſo; rilevaſi anche dall'alterazione, cui cagionano alle carte colorate, che cuoprono le bottiglie: queſte oſſervazioni ſono del Sig. Geoffroy.

Gli ogli eſſenziali divenuti rancidi, e che hanno perduto affatto il loro odore, non poſſono più riaverlo col mezzo della rettificazione ordinaria, perchè ſono allora privati di tutto il loro ſpirito rettore. Contuttociò vi ſono dei mezzi di render ad eſſi tutte le lor proprietà, come diremo parlando delle differenti maniere, con le quali ſi rettificano.

1. Si mette in un grande lambicco l'oglio, che ſi vuol rettificare, quello di roſmarino, per eſempio, con una grande quantità della ſteſſa pianta freſca, e una ſufficiente quantità di acqua; ſi procede alla diſtillazione, come precedentemente abbiam detto; l'oglio eſſenziale guaſto per vecchiezza ſi rettifica, ſi ſatolla di una nuova quantità di ſpirito rettore, e ſi alza coll'oglio eſſenziale, cui dà la pianta verde. Queſta maniera di rettificar gli ogli eſſenziali è preferibile a tutte quelle, che ſi può immaginarſi; l'oglio eſſenziale è interamente rinnovato.

2. Quando gli ogli eſſenziali non ſono in uno ſtato di difetto, come quello cui abbiamo ſuppoſto, e che ſi vuol rettificarli ſolamente per rendergli più tenui, o per far che perdano il loro colore, come l'oglio di abſinzio, per eſempio; ſi mette queſt'oglio in una ſtorta di vetro; la ſi poſa in Fornello di ſabbia; ſi adatta un recipiente al becco della ſtorta, e ſi procede alla diſtillazione con un calor moderato, e preſſo a poco ſimile a quello dell'acqua bollente. L'oglio eſſenziale, che paſſa, è limpido, e quaſi ſenza colore. Si finiſce la diſtillazione quando ſi vede, che comincia a colorarſi, e che quello, che reſta nella ſtorta, è divenuto denſo come la trementina. Si chiude l'oglio rettificato in un fiaſco di criſtallo bene otturato.

Reſta nella ſtorta una materia reſinoſa denſa, che ſi rigetta come inutile.

Si rettificano nella ſteſſa gniſa tutti gli ogli eſſenziali, che hanno biſogno di eſſerlo.

Tutti gli ogli eſſenziali ſcemanſi molto mentre ſi rettificano, altri d'in circa un terzo, ed altri più; ciò dipende dal cattivo ſtato in cui ſono quando ſi rettificano; in generale tanto men ſe ne eſtrae, quanto più per vecchiezza ſon guaſti. Ogni qual volta ſi rettifica un qualſiſia oglio eſſenziale, ve ne ha una parte, che ſi decompone;

lo che facilmente rilevasi da quel che resta in fondo della storta, e dalla piccola quantità di acqua acida, che trovasi nel recipiente sotto l'oglio rettificato. Questo principio non era in verun modo apparente, prima che si sottomettesse alla rettificazione; deve la sua separazione, e qualche porzion di flogistico, che si è dissipata in tempo della rettificazione, e che ha abbandonato il principio acquoso. Se si facesse distillar così un gran numero di volte una medesima quantità di oglio, è certo, che la si ridurrebbe tutta in terra, ed in acqua.

Quando si vuole, che gli ogli essenziali si conservino il più lungo tempo che sia possibile in buono stato, bisogna metterli in dei fiaschi di cristallo, otturati parimenti con cristallo, tener i fiaschi interamente pieni, almeno quanto si può, non gli aprire, che il meno spesso che sia possibile, e tenerli in un luogo fresco.

Degli Ogli essenziali falsificati; e dei mezzi di rilevar le falsificazioni.

UN attento Speziale non deve impiegar sennonsè gli ogli essenziali, che ha preparato egli stesso, o almeno, che siano stati preparati da persone, ch'egli sappia essere diligenti. Quasi tutti quelli, che cari sono, e che mandati ci vengono dagli stranieri, sono mescolati; altri con degli ogli essenziali di minor prezzo, altri con degli ogli essenziali di altre sostanze, ed ai quali si ha fatto perdere il loro odore, esponendoli all'aria, o lasciandoli invecchiare; altri con degli ogli grassi, come son quelli di oliva, di mandorle dolci, ec. altri in fine con dello spirito di vino. Quelli che vengono mescolati con degli ogli grassi, son quei di canella, di gherosani, di macis, di noci moscate, di sassafras, di legno Rhodio, ec. quelli ogli ci vengono dall'Olanda, costano meno di quelli, che ci prepariamo noi. Per ciò è, che pochi Artisti si prendon la pena di prepararli, perchè non ne avrebbero che poco, o nessuno spaccio. Ecco i mezzi di rilevar quelle fraudi. 1. Si tuffa un pezzo di carta bianca in un di questi ogli, e si fa leggermente scaldare; l'oglio essenziale, essendo volatile, affatto si dissipa, e lascia la carta penetrata dall'oglio grasso, che allo stesso modo dissiparsi non può. Quando l'oglio essenziale è puro, la carta resta perfettamente asciutta, bianca, e non comparisce in verun modo essere stata intrisa nell'oglio; in breve, vi si può scriver sopra come prima.

2. Distillando al bagno-maria questi ogli falsificati, e la porzione di oglio essenziale passa nella distillazione, e l'oglio grasso resta in fondo al vaso, perchè non può alzarsi al grado di calore dell'acqua bollente.

Alcuni credono, che si possa falsificar gli ogli essenziali col mettere degli ogli grassi nel lambicco con i vegetabili, che si distillano; ma questo è un errore. Il calore dell'acqua bollente non basta per far alzar gli ogli grassi in tempo della distillazione, e l'oglio essenziale dei vegetabili non ne volatilizza alcuna porzione, come ne sono accertato colla sperienza. In fine non si estrae più di oglio essenziale, che se non si avesse aggiunto dell'oglio grasso; così questa spezie di falsificazione non è da temersi.

Molti Profumieri vendono per ogli essenziali di spigo, di timo, di majorana, ec. la infusione di quei fiori, e piante in degli ogli grassi; ma scoprir si possono coteste fraudi con i mezzi ora da noi indicati, ed eziandio col meschiarli collo spirito di vino; s'intorbidano, e si precipitano, in vece di disciogliersi.

Pressochè tutti gli ogli essenziali cefalici, come quelli di timo, di rosmarino, di salvia, di spigo, di majorana, di polio, ec. gli ogli essenziali carminativi, come quelli di anici, di finocchio, di comino, di carvi, ec. sono soggetti ad essere meschiati con della essenza di trementina benissimo rettificata. Vi sono di quelli, che mettono anche questo ultimo oglio essenziale nel lambicco con le piante, affinchè distillando nel tempo stesso che gli ogli essenziali, si rettifichi nel mescolarsi con essi. Questa fraude difficilmente discuoprest, quando la essenza di trementina è rettificata a dovere. Contuttociò l'accorgersene non è impossibile, imbevendo un pannolino di questi ogli essenziali falsificati; lasciansi all'aria per alquante ore; l'odor aromatico degli ogli essenziali delle piante, essendo più volatile, si dissipa il primo, il pannolino resta impregnato dell'odor della essenza di trementina. L'affinità della essenza di trementina con questi ogli è così grande, ch'è assolutamente impossibile di separar l'una dagli altri; non si può al più che riconoscer la fraude.

Gli ogli essenziali cefalici, dei quali abbiamo parlato, come quelli di limone, di cedrato, di bergamotto, di limetta, ec. son

pure

pure soggetti ad esser falsificati con dello spirito di vino, in luogo di essenza di trementina. Questa falsificazione altera infinitamente meno gli ogli essenziali. La si scuopre mescolandoli con dell'acqua: il miscuglio diventa bianco, e latticinoso sul fatto; lo spirito di vino si unisce all'acqua, e l'oglio essenziale va a nuotar su la superficie; si può separarlo col mezzo di un imbuto, e rettificarlo, come abbiam precedentemente detto. Si può anche versar in un tubo di vetro un dato peso dell'oglio essenziale, che si sospetta essere stato allungato con dello spirito di vino; si aggiunge dell'acqua; si agita il miscuglio, si lascia schiarire; si decanta l'oglio, si pesa; quel che trovasi essere scemato, è la quantità dello spirito di vino, cui conteneva, che si è mescolato con l'acqua.

Riguardo a quelli, che sono alterati col miscuglio di un oglio essenziale di poco prezzo, del quale si è lasciato perder l'odore, non è possibile rilevarne la falsificazione, sennon per mezzo del loro odore, il quale è sempre più debole di quello degli ogli essenziali non alterati.

Osservazioni intorno alla quantità di Oglio essenziale, che si cava da molti vegetabili.

Dietro a tutto quel che abbiam detto degli ogli essenziali aggiungiamo le nostre osservazioni intorno a un certo numero di vegetabili, relativamente alla quantità di oglio essenziale, cui essi danno. Avrei voluto, che queste osservazioni fossero in maggior numero, sarebbero esse di maggior pregio; queste qui sono state messe insieme senz'alcun fine. Se avessi divisato di farne uso, sarebbero esse molto più; non ne avrei lasciato smarrire un grandissimo numero, o non avrei omesso di tener conto delle osservazioni fatte sopra una infinità di piante da me distillate, delle quali non posso parlar quì, non trovando nessuna particolar notizia intorno ad esse. In oltre perchè queste osservazioni fossero tanto esatte quanto si ha diritto di desiderare, bisognerebbe che fosse fatta menzione del tempo, che ha fatto dopo l'accrescimeto delle piante fino al momento, che distillate si sono, e così del mese, e dell'anno, in cui si sono preparati questi ogli; e replicar quelle osservazioni per più anni di seguito; in fine distillar quelle piante in due stati; cioè fresche; e dopo averle fatte seccare, ec. Riferisco, a dir vero, alcune di quelle osservazioni, ma sarebbe duopo, che fossero moltiplicate, per poter stabilir dei principj generali in questa materia; da che ne verrebbero parecchie cognizioni intorno alla vegetazione in generale. Io sono persuaso, che si scorgerebbe, che molte piante, le quali in certi anni hanno dato più di oglio essenziale nel loro stato di freschezza, che quando erano seccate, darebbero al contrario in altri anni più di oglio essenziale distillate secche, che in istato di freschezza. Checchè ne sia, penso, che quel poco di osservazioni, che riferisco spettanti a questa materia, sarà sempre assai utile a quei, che hanno occasione di adoperarsi intorno a questo stesso soggetto. E' cosa importante per quei, che han bisogno di preparar degli ogli essenziali il saper all'incirca quanto ciascuna pianta ne dà.

Debbo anche osservare, che tutte le volte che si distilla una pianta per averne l'oglio essenziale, se ne ottiene sempre di vantaggio, essendo per altro tutte le cose eguali, quando se ne distilla molto alla volta. Vi sono delle piante, che ne contengono così poco, che niente danno di oglio essenziale, quando se ne distilla assai piccola quantità. Aggiungeremo anche su ciò un' altra osservazione. Crediamo, che se si distillasse la stessa pianta in differenti stati di maturità, secca, e non secca, si osserverebbe, che il tempo del fiorire non sarebbe sempre il più vantaggioso per distillar tutte le piante; ve ne sono che darebbero più di oglio prima del fiorire, mentre altre più ne darebbero dopo di aver fiorito.

Absinzio. Venticinque libbre di grande absinzio hanno dato nel mese di Luglio 1759. dieci dramme di oglio essenziale. Nel mese di Luglio 1766. cento sessanta libbre della stessa pianta hanno reso cinque oncie, e mezza di oglio essenziale: la State era piovosissima. In proporzione al prodotto dell'anno 1759. avrei dovuto aver undici oncie, cinque dramme di oglio.

Nello stesso mese di Luglio 1766. settecento dodici libbre di absinzio simile, in fiore, come il precedente, mi hanno dato venti oncie di oglio essenziale, invece di trentacinque oncie cinque dramme, che avrei dovute avere in proporzione al prodotto dell'anno 1759.

L'oglio essenziale di absinzio è per lo più di un color verde oscurissimo, men fluido

della maggior parte degli altri ogli essenziali: il color di quest'oglio viene da un principio resinoso, ch'esso innalza colla distillazione.

Aneto. Sessanta libbre di aneto fresco, distillate nel mese di Settembre 1763. mi hanno dato un'oncia, e mezza di oglio essenziale, di un leggiero color cedrino.

Quattro libbre di *semenze di aneto* secche mi hanno dato due oncie di oglio simile al precedente, ma più odoroso.

Anici. Otto libbre di semenze di anice nuovo distillato nel mese di Marzo 1760. mi hanno dato due oncie sei dramme di oglio essenziale. In un' altra operazione, e alla medesima dose, servendomi dell'acqua della distillazion precedente, ho avuto tre oncie, e mezza di oglio essenziale. Nel mese di Gennaro 1761. ho distillato sedici libbre di simili semenze nuove, ne ho tratto sette oncie di oglio essenziale. Quest'oglio si cristallizza a una temperatura di dieci gradi al dissopra della congelazione; quando per vetustà comincia ad esser rancido, perde la proprietà di cristallizzarsi.

Legno di Rhodes. Ottanta libbre di legno di Rhodes distillate in una sola volta mi hanno dato nove dramme di oglio essenziale, leggiero, un poco giallo, e di un ammirabile odore. In una somigliante operazione una simile quantità dello stesso legno, ma meglio scelto, cioè più duro, e più resinoso, mi ha dato due oncie di oglio simile al precedente.

Gli Ollandesi preparano un oglio di legno di Rhodes con dell'oglio grasso, nel quale fanno infondere del legno di Rhodes raspato. Altri preparano quest'oglio mescolando a dell'oglio di oliva la porzione di oglio ch'esce il primo dal legno di Rhodes, quando si distilla per ritorta. Ma tutti questi ogli di Rhodes, che ci vengono di Ollanda, sono assolutamente cattivi, e niente si rassomigliano a quelli, dei quali parliamo, sennon nel nome.

Commomilla Romana. Ottante due libbre di fiori di cammomilla, fresche, e nettate da ogni erba, distillate nel mese di Luglio 1766. hanno dato tredeci dramme di oglio essenziale di un bel color blò. Otto giorni dopo ho distillato una simile quantità di fiori freschi, e nettati del pari, ho avuto diciotto dramme di oglio essenziale simile al precedente. In questa seconda preparazione mi sono servito, in vece di acqua, dell'acqua che ha distillato nella prima preparazione. La State di quell'anno è stata piovosissima.

Ho messo in distillazione ottanta libbre delle code separate dai fiori sopra menzionati, che non hanno dato che una mezza dramma di oglio essenziale, il quale era di un color cedrino.

La maggior parte dei Chimici, che hanno preparato dell'oglio essenziale di cammomilla, dicono, che non si può averlo blò, come con i fiori di quella stessa pianta coltivata nei paesi caldi. Altri Chimici pretendono, che quel color venga dal rame del lambicco, nel quale si prepara. Ma io posso accertare il contrario: io ho preparato questo in un lambicco di stagno, non è esso stato men blò, e dopo due anni ch'è fatto, conserva ancora quel colore, il quale però diventa un poco verdiccio. Ho preparato di questo stesso oglio in anni secchi, era esso di un color cedrino, benchè fosse distillato in un lambicco di rame per verità bene stagnato. Io penso, che il color di quest'oglio gli venga da un principio resinoso verde, ch'è contenuto in quel fiore in grandissima quantità, il quale si alza in parte con l'oglio essenziale in tempo della distillazione.

Canella. La canella ordinaria dà così piccola quantità di oglio essenziale, che si ha dovuto astenersi dal prepararlo in Europa a cagione dell'eccedente costo: dodici libbre e mezza di canella danno un'acqua odorosissima, la quale per ordinario dà alcune goccie sino ad una dramma di oglio essenziale, bianco, fluido, di un grato odore; in una parola questo oglio niente somiglia a quelli, che preparano gli Ollandesi, perchè non lo mandano mai puro, bensì al contrario sempre falsificato.

V'ha una spezie di canella, che si chiama *cassia lignea*: fina, per distinguerla da una grossa scorza più bruna della canella, e che chiamasi pur *cassia lignea*: quella, di cui parliamo, somiglia moltissimo alla canella; ha molto meno di odore. Ho avuto da dodeci libre e mezza di quella spezie di *cassia lignea* due dramme e mezza di oglio tanto simile a quello della canella ordinaria, che non era possibile distinguerlo.

La canella, dando così poco di oglio essenziale, avea fatto pensare ad alcuni, che tutta la canella, ch'è in commerzio, sia stata distillata dagli Ollandesi, che sono i proprietarj del paese, in cui nasce, per estrarne l'oglio prima d'introdurla nel commerzio.

zio. Ma si ha rilevato il contrario. Era cosa più semplice l'immaginarsi, che vi dev' essere nel paese qualche altra sostanza, che al canellifero appartiene, e che dà più oglio che la stessa canella; o pure che vi siano delle altre sostanze vegetabili del genere del canellifero e della canella, che danno una maggior quantità di oglio simile a quello che si ha dalla canella: questa idea viene confermata dai fatti. Da due anni in quà ci si porta dall'Indie una scorza grossa sei o otto linee incirca, di un colore, e di un odore simile a quella della canella ordinaria; questa scorza, se si mastica, è infinitamente più piccante della canella, ma in bocca si stempera, e vi lascia dietro un sapor mucilaginoso. Si pretende, che questa materia sia la prima scorza dell'albero, che produce la canella: settanta quattro libbre di questa spezie di canella mi hanno dato venti oncie sei dramme di oglio essenziale, cedrino, di un odor più soave e grazioso di tutti gli ogli di canella, che ci vengono di Ollanda, e niente affatto dissimile da quello che si ha dalla canella ordinaria. Quest'oglio è più pesante dell'acqua, e vi stà di sotto. Essendochè è prezioso, si brama di averlo interamente separato da tutta l'acqua, con la quale ha distillato, ma senza calo; il che è assai difficile. Ho pensato di espor questo ad un freddo di sei gradi di sotto del ghiaccio, l'acqua si è agghiacciata interamente, era essa aderente al fiasco, mentre l'oglio non lo era; io l'ho decantato, e in tal guisa l'ho privato di tutta l'umidità senz' alcuna perdita. In questo incontro osservarò, che quando quest'oglio prova un freddo di otto gradi di sotto al termine del ghiaccio, si spessisce, si congela un poco, e in parte si cristallizza.

Carvi. Ai tre di Aprile 1759. ho distillato sei libbre di semenze di carvi nuovo, senza esser pestato, ho ottenuto quattr'oncie e mezza di oglio essenziale quasi senza colore.

Cedri. Dieci libbre di scorze di cedri hanno dato due oncie di oglio essenziale di un leggiero color cedrino.

Coriandolo. Cento sessanta quattro libbre di semenze di coriandolo secco, distillate in due volte, nel mese di Giugno 1764. hanno dato cinque oncie quattro dramme di oglio essenziale fluido leggermente cedrino.

Cubebe o *Pepe a coda*. Dodici libbre e mezza di questa semenza mi hanno dato due oncie, e una dramma di oglio essenziale, di un leggiero color verde, che quasi non ha odore: quest'oglio non è fluido come gli altri ogli essenziali; ha una consistenza presso a poco simile a quella dell'oglio di mandorle dolci.

Comino. Venti libbre di semi di comino nuovo distillate nel mese di Giugno 1761. hanno reso dodeci oncie di oglio essenziale leggiermente cedrino.

Enula campana, Dodeci libbre di questa radice fresca distillate in una sola volta il dì 20. Setrembre 1760. mi hanno dato una mezza dramma di oglio essenziale, che si cristallizza assai facilmente.

Finocchio. Sei libbre di semenze di finocchio, distillate in una sola volta nel mese di Marzo 1760. mi hanno dato due oncie di oglio essenziale.

Nel mese di Luglio 1766. ho distillato in una sola volta settantacinque libbre di semenze di finocchio, che mi hanno dato trenta oncie di oglio essenziale; ciò fa in proporzione cinque oncie di oglio, che ho estratte di più: questa differenza è nata dall'essere questa ultima operazione stata fatta più in grande; il che è sempre più vantaggioso.

L'oglio essenziale di semenza di finocchio si cristallizza come quello di semenza di anici; ma non comincia a farlo se non per un freddo di cinque gradi di sotto del ghiaccio al termometro di Reaumur.

Fiori di Noce. Cinque libbre di fiori di noce distillate il dì 25. Aprile 1759. mi hanno dato venti grani di oglio essenziale, di un bianco smorto come cera bianca, e della consistenza del burro.

Ginepro. Le bacche di ginepro variano molto nella quantità di oglio essenziale, cui danno; ciò dipende dal grado di maturità, ed anche dalle annate.

Quarantatre libbre di ginepro distillato nel mese di Novembre 1759. e un poco prima della sua maturità, non hanno dato che una dramma di oglio essenziale, mentre dieci libbre di ginepro dello stesso anno, ma raccolto molto più tardi, hanno dato quattro dramme di oglio essenziale.

Nel mese di Gennaro 1764. ho distillato due sestieri di ginepro, misura di Parigi, che mi hanno reso diciannove oncie di oglio essenziale leggiermente cedrino.

Issopo. Venti libbre d'issopo in fiori distillate nel mese di Luglio 1757. mi hanno dato sei dramme di oglio essenziale di un leggiero color di ambra.

Lavanda. Quindici libbre di fiori di lavanda, distillate ai 22. Agosto 1752. in una sola volta, hanno dato cinque oncie e mezza di oglio essenziale di un leggier color cedrino.

Trentaquattro libbre di fiori di lavanda distillate nel mese di Luglio 1763. hanno reso sette oncie di oglio essenziale di un leggiero color cedrino.

Ottanta libbre dei medesimi fiori, distillate nel mese di Agosto del medesimo anno, hanno dato una libbra, nove oncie di oglio essenziale simile al precedente, e del colore medesimo.

Cinque libbre di code affatto esenti da fiori non hanno dato che alcune goccie di oglio essenziale.

Cardamomo o grani di Paradiso. Venticinque libbre di questo seme distillato nel mese di Ottobre 1764. mi hanno dato una dramma e mezza di oglio essenziale. Questo seme è esotico, è odorosissimo, e non ostante dà assai poco di oglio essenziale.

Majorana. Cento cinquanta libbre di questa pianta, fresca ed in fiore, distillate nel mese di Luglio 1760. hanno dato quindeci oncie di oglio essenziale un poco cedrino.

Da un' altra parte ho fatto seccare trenta libbre di questa stessa pianta, raccolte lo stesso giorno, e nello stesso terreno, colla efficazione si sono ridotte ad otto libbre e quattordici oncie; ho distillato queste otto libbre quattordeci oncie di piante così seccate; mi hanno dato due oncie, due dramme di oglio essenziale assolutamente simile al precedente. Scorgesi da queste sperienze, che questa pianta seccata ha reso sei dramme di oglio di meno di quel che dato ne avrebbero trenta libbre di pianta fresca. Ai venti di Agosto 1766. ho similmente distillato cento libbre di majorana fresca ed in fiori, non ho ottenuto che quattr' oncie di oglio essenziale simile ai precedenti.

Matricaria. Cinquantasei libbre di matricaria in fiori, distillate nel mese di Settembre 1763. mi hanno dato un' oncia e mezza di oglio essenziale, di un leggiero color di cedro.

Menta di Giardino. Novantasei libbre di menta di giardino, distillate nel mese di Agosto 1763. hanno reso un' oncia di oglio essenziale, di un leggiero color rosso.

Millefoglio. Settantadue libbre di millefoglio in fiori, distillate nel mese di Settembre 1763. niente hanno dato di oglio essenziale; l' acqua avea molto di odore ed era un poco bianca latticinosa.

Mirto. Dieci libbre di foglie di mirto mi hanno dato una dramma di oglio essenziale un poco verde.

Origano. Cinquanta libbre di origano a fiori rossi, fresco e ben in fiori, distillate ai 27. di Agosto 1765. in una sola volta, hanno dato una dramma cinquanta quattro grani di oglio essenziale, di un color leggiero rossiccio.

Da un'altra parte ho fatto seccar cinquanta libbre del medesimo origano, raccolto nel tempo stesso, e nello stesso terreno; e quando è stato bastantemente secco, l' ho distillato in una sola volta, ho ottenuto quattro dramme di oglio essenziale.

Petroselino. Sessanta libbre di petroselino quasi in fiori mi hanno dato quattro dramme di oglio essenziale verdissimo, e della consistenza del burro.

Ruta. Ventuna libbre di questa pianta fresca, presa tra fiori e semenze, distillate il dì 31. Agosto. 1757. non mi hanno dato che una dramma di oglio essenziale. Ma dieci libbre di semi della stessa pianta mi hanno reso due oncie di oglio essenziale simile al precedente.

Rosmarino. Ventiquattro libbre di foglie di rosmarino fresce, distillate in una sola volta, mi hanno dato un' oncia di oglio essenziale, di un colore di ambra ai 20. Marzo 1758.

Sabina. Sei libbre di Sabina fresca, distillata nel mese di Settembre 1750. mi hanno reso quattro dramme di oglio essenziale.

Ventitrè libbre di sabina fresca distillate nel mese di Agosto 1757. mi hanno dato quattr' oncie e mezza di oglio simile.

Sassafras. Sessanta libbre di sassafras tagliato minuto hanno dato dieci oncie e mezza di oglio essenziale di un colore di ambra.

Con una simile distillazione, servendomi dell' acqua della distillazion precedente, ho tratto dalla stessa quantità del medesimo legno dodeci oncie e mezza di oglio. Altre volte ho estratto tredeci oncie e mezza, e tredeci oncie cinque dramme di oglio essenziale simile.

In un' altra distillazione ho aggiunto a sessanta libbre di sassafras dodeci libbre di sal marino, e servendomi dell' acqua delle distillazioni precedenti non ho ottenuto che undeci oncie di oglio.

Salvia. Quarantasei libbre di grande salvia in fiori, distillata nel mese di Luglio 1763. hanno dato due oncie e mezza di oglio essenziale di un leggiero color di cedro.

Qua-

Quarantaotto libbre della ſteſſa pianta in fiori, diſtillate nel meſe di Luglio 1765. hanno dato tre oncie di oglio eſſenziale ſimile al precedente.

Nel meſe di Giugno 1767. ho diſtillato centoſeſſanta libbre di grande ſalvia, che non mi hanno dato che due oncie tre dramme di oglio eſſenziale. La Primavera era ſtata piovoſa molto, anche ſino al momento in cui ho fatto queſta ultima diſtillazione.

Serpillo. Trenta libbre di ſerpillo freſco, in fiori, diſtillate nel meſe di Agoſto 1763. hanno dato una mezza dramma di oglio coloritiſſimo tendente al roſſo. Queſta pianta è in ſommo grado aromatica, contuttociò dà aſſai poco di oglio eſſenziale. Havvi luogo a preſumere, che ne darebbe più diſtillata ſecca.

Tanaceto. Settantadue libbre di tanaceto in fiori diſtillate nel meſe di Agoſto 1763. hanno dato un'oncia e mezza di oglio eſſenziale di un leggiero color di cedro.

Virtù degli ogli eſſenziali. Gli ogli eſſenziali hanno in generale le virtù delle piante che gli hanno dati; perciò ſarebbe inutile e troppo lungo il parlar delle loro virtù una dopo l'altra. Faremo ſoltanto oſſervare, che le loro virtù ſono più grandi e ſenſibili, ſono elleno in generale attive, penetranti, ed agiſcono più preſto e con più forza delle piante donde ſon tratti; biſogna perciò evitare di ſargli prender ſoli; ſi attaccano eſſi alla gola, cagionano dei pungimenti, dei calori eccеſſivi, ed anche delle bolle; molti di queſti ogli ſono anche cauſtici applicati all'eſterno, e ſanno l'effetto di un veſcicatorio; tali ſono gli ogli leggieri delle piante ceſaliche noſtrane, come l'oglio eſſenziale di timo, di ſalvia, di majorana ec. ec.

Doſe. La doſe è da una goccia ſino ad otto.

Balſamo di Vinciguerra, di Laitoure, o di Condom.

E' un miſcuglio di ogli eſſenziali, o una miſtura, e non un balſamo; la ſua denominazione è impropria; in un'altra occaſione vedremo quai ſono i medicamenti, ai quali conviene il nome di balſamo.

℞ Ogli eſſenziali rettificati
di Lavanda,
di Trementina,
di Ogli di ſaſſo,
di Ginepro,
di Gherofani, } a a ʒ j.

di Macis,
di Noce moſcata, } a a ʒ ij.
di Bengioino rettificato, ʒ ß
Canfora,
Zafferano polverizzato, } a a ʒ j.
Muſchio,
Ambragrigia polverizzata. } a a ʒ ß

Mettonſi tutti gli ogli eſſenziali in un fiaſco che ben ſi chiuda; ſi aggiungono le altre ſoſtanze, ſi fa digerir queſto miſcuglio al calor del ſole per tre o quattro giorni, agitandolo di tempo in tempo; ſi laſcia deporre, e ſi conſerva ſu la ſua depoſizione, ſi ha l'uſo di non lo dare mai torbido.

Molte Farmacopee preſcrivono della polvere di roſpo nella ricetta di queſto balſamo; ma queſta ſoſtanza animale, oltrechè ripugna a molti, non può comunicar alcuna virtù a queſto balſamo; ed è per queſte ragioni che io la ſopprimo da queſto miſcuglio. Credeſi comunemente che il roſpo reſiſta al veleno, e che abbia la proprietà di ſcacciar la cattiva aria; ma gli Antichi gratuitamente gli hanno attribuite queſte virtù.

Il balſamo di Vinciguerra è riputato buo- Virtù.
niſſimo per purificar l'aria peſtilenziale, e per preſervarſi dalle malattie contagioſe; ſi odora di tratto in tratto, e ſe ne fa bruciar un poco nella camera che ſi abita; preſo internamente è ſudorifico; è buono nelle febbri maligne, nella peſte, nel vajuolo, nella roſolia, ma quando conviene ajutar la reſpirazione, di far ſudare, e rianimare. Queſto rimedio è caldiſſimo. La doſe è da Doſe.
una goccia ſino ad otto o dieci, in pillole, o imbevuto in un po' di zucchero.

Dei Saponi.

DOpo aver detto tutto il da noi creduto neceſſario circa gli ogli eſſenziali, e dopo aver parlato di alcune compoſizioni che riſultano dalle meſcolanze di eſſi, crediamo dover metter quì la combinazione di quei medeſimi ogli coll'alcali fiſſo, che forma una ſpezie di ſapone, al quale ſi ha dato il nome di *Sapone di Starkey*, quando quel compoſto è fatto coll'oglio eſſenziale di trementina. Queſta ſpezie di ſapone entra nella compoſizione delle pillole di Starkey, delle quali parleremo all'articolo delle pillole. Ma per ben intendere quel che abbiamo a dire in queſta materia, non poſſiam diſpenſarci dal parlare del ſapone ordinario, che ſi fa con dell'oglio di oliva. Penſo di

far

far piacere a metter di seguito queste due spezie di saponi.

Chiamasi sapone in generale una combinazione formata dalla unione di una materia salina con un oglio. Dopo questa definizione si deve capire, che si può far dei saponi con degli acidi e degli ogli; che si può similmente farne con dei sali neutri, e degli ogli. L'alcali volatile, sia *fluor*, sia concreto, deve anche formare un'altra spezie di sapone; infine l'alcali fisso, unito agli ogli, forma il sapone per eccellenza, ed è questo composto, che ha dato il nome a tutti gli altri, dei quali parlato abbiamo. Tutte queste combinazioni si fanno ogni giorno nei Laboratorj dei Chimici dando a vedere dei dettagli e fenomeni singolari, nei quali noi quì entrar non possiamo: saranno meglio situati nell'opera di Chimica già annunziata. La natura continuamente si adopera a formar queste spezie di combinazioni nelle sostanze dei regni vegetabile ed animale, e si è anche dato a queste sostanze il nome di saponi o materie saponose, secondo lo stato in cui si trovano; i sughi inzuccherati, gli estratti, i sali essenziali dei vegetabili ec. sono altrettante materie saponose composte di sali e di oglio. E' certo, che in tutte queste sostanze l'oglio è reso miscibile all'acqua coll'intermezzo della materia salina; il sapore salato o dolce dei sali essenziali, o del zucchero, niente si oppone alla dottrina da noi stabilita in questa materia; quei sapori indicano soltanto, che il principio salino è dominante. Noi non parleremo quì che delle due spezie di saponi da noi mentovati, cioè il sapon bianco medicinale, e il sapone di Starkey. Il sapon bianco si fa con un alcali preparato di una materia particolare, che s'impiega sotto la forma di un liquore; nomasi lisciva caustica dei Saponai; della quale parleremo prima.

Lisciva dei Saponai.

℔	Calce viva,	℔ xxij.
	Soda di Alicante,	℔ xv.
	Acqua,	q. ſ.

Si riduce la soda in grossa polvere; la si mette in una grande pentola di ferro con la calce; vi si versano sopra molti secchj di acqua, si mette la pentola sul fuoco, si fa bollire il miscuglio per due ore, avendo attenzione di spesso muoverlo, affinchè la materia non si attacchi al fondo del vaso; si filtra il liquore per un pannolino teso dai quattro lati su un telajo; si mette il liquore a parte, quando la posatura è sufficientemente sgocciolata si fa bollir una seconda volta in nuova acqua di fiume ancora per due ore; si filtra il liquore di nuovo, e si torna a far bollire la posatura, ma men lungo tempo, ancora una volta o due, in nuova acqua ogni volta, a fine di aver certezza, che siasi disciolta tutta la materia salina. Si uniscono tutti i liquori, e si fanno evaporare fino a che restino incirca venti a venticinque libbre. In tempo di questa prima evaporazione il liquore s'intorbida molto, lascia esso depor della terra e delle pellicole di calce; si lascia raffreddare un poco, e si filtra su uno o più imbuti di vetro forniti ciascuno di un filtro di carta; poi si rimette sul fuoco per finir di farlo evaporare fino al punto che pesi undici dramme, in una bottiglia che giustamente contenga otto dramme di acqua. Allora si leva il vaso dal fuoco, e quando il liquore si è raffreddato si chiude in bottiglie; è questa lisciva buona a formar del sapone, e dicesi *lisciva dei Saponai*.

Da quella quantità traggonsi per ordinario diciassette libbre di lisciva.

OSSERVAZIONI.

Abbiam raccomandato di prender della calce viva; nonostante se non se ne avesse che di estinta all'aria, si potrebbe impiegarla con simile successo; converrebbe solo osservare di metter il terzo di più, o anche il doppio della dose, a proporzione del tempo, che fosse stata all'aria, e della umidità della quale caricata si fosse. Del resto v'ha ben del sedimento nella proporzione di calce, cui noi prescriviamo; quando anche se ne mettesse qualche libbra di meno, la lisciva non ne sarebbe men buona, ma è sempre cosa più sicura il fare in modo, che si trovi nella calce estinta, quando non si può far altrimenti, una quantità, che rimpiazzi la stessa dose nella calce viva, qual è quella, ch'è scritta nella ricetta.

Riguardo alla soda, convien fare scelta di una buona soda, qual è quella di Alicante, che contiene molto di alcali marino, il quale ha la proprietà di cristallizzare: le sode che non contengono tanto di quella spezie di alcali marino, non formano che dei saponi, i quali non prendono mai una buona consistenza; sono essi tanto più liquidi, quan-

quanto la soda impiegata meno di alcali marino conteneva.

Quando si fa bollir insieme la soda con la calce viva, ne risulta un liquor salino carico delle materie che l'acqua può disciogliere. Si osserva, che questa lisciva è assolutamente senza colore, mentre che una simile lisciva di pura soda ha un colore di ambra, e talvolta anche rossiccia. Osservasi altresì, che la lisciva di soda e di calce è infinitamente più caustica di una lisciva di pura soda; infine la lisciva di soda e di calcina non si cristallizza, per concentrata che sia, e se le accade di dare talvolta dei sali per una forte evaporazione, sono dei sali neutri, stranieri alla soda, ma non son mai cristalli di vero alcali marino, a men che non si abbia messo una sufficiente quantità di calcina viva; in questo caso si ha dell'alcali marino in cristalli proporzionatamente alla dose di calcina viva, che si trova di meno nel miscuglio. Una lisciva di soda al contrario evaporata, anche mediocremente dà assai facilmente i suoi cristalli di alcali marino. Se si fa evaporare fino a siccità la lisciva dei saponai, si ottiene un alcali somamente caustico; se si fa fondere poi in un crogiuolo, e che si coli su una piastrella di rame in piccole porzioni, ciò forma quel che dicesi *pietra da cauterio*. Quest'alcali attrae fortemente la umidità dell'aria, mentre l'alcali marino puro perde la sua acqua di cristallizzazione; si secca all'aria, si riduce in polvere bianca: ch'è quel che si chiama cader in efflorescenza. Tutti questi fenomeni fan vedere, che vi ha qualche sostanza della calcina, che si è combinata coll'alcali marino, e che opera tutte queste differenze.

Il colore che vedesi nella lisciva di pura soda, le viene da una quantità assai grande di materia flogistica, che si è combinata con l'alcali in tempo che la pianta si è ridotta in cenere; il color nero carboniccio della terra della soda indica bastevolmente, che contiene una grande quantità di flogistico; una gran parte di quel flogistico si combina coll'alcali, e perchè non ha punto di sapor salino, scema una gran parte delle proprietà saline dell'alcali; il che fa, che una lisciva di pura soda è meno caustica della lisciva dei Saponai. La calcina viva è una materia terrea avidissima di flogistico; nel tempo di sua estinzione e di sua ebullizione con la soda s'imbeve del flogistico soprabbondante all'alcali, ne lo digrassa in qualche modo, e mette per conseguenza le sue proprietà saline più a nudo, e ciò fa, che la lisciva di soda e di calcina è senza colore, perch'è sgombrata dal principio flogistico, ch'è il solo principio colorante; divien essa per la stessa ragione anche più caustica, perchè è spogliata di un principio che nulla di salino contiene, e che le sue proprietà saline diminniva.

La deliquescenza di quell'alcali divenuto caustico; la proprietà che ha perduto di cristallizzarsi; la sua più grande prontezza a fondersi al fuoco, e la sua grande disposizione ad unirsi alle materie oleose e flogistiche, sono tanti fenomeni, che indicano in quell'alcali delle proprietà saline nel grado il più eminente, e formano tanti corollarj, che naturalmente deduconsi dai principj da noi ora stabiliti. Tale è in generale la teoria, che sembra la più ragionevole che s'abbia a formarsi in questa materia; ed è quella stessa, che io mi ho fatta da molto tempo. Accorderò nel tempo stesso, che non è ella da obbiezioni esente; al contrario trovo, che tra i fenomeni da noi mentovati ve ne son molti difficili da combinarsi con altri fatti, che sono somiglianti, benchè in circostanze contrarie. Per esempio abbiam detto 1. che quell'alcali spogliandosi del flogistico perdeva la proprietà di cristallizzarsi; ma ho osservato, che quando si preparano delle liscive di soda con della soda nerissima e assai carboniccia per essere stata mal calcinata in tempo della combustion della pianta, la lisciva che si ottiene è talmente piena di flogistico, che non dà cristalli; sarebbe allora evidente, che l'assenza del flogistico nella lisciva dei Saponai produrrebbe lo stesso effetto, che la presenza di questo medesimo principio nella nostra lisciva di soda. Nel primo caso è l'assenza di una gran parte di flogistico che impedisce alla lisciva lo cristallizzarsi; e nel secondo è la presenza di una soprabbondanza che produce lo stesso effetto. So bene, che per isbrigarsi si risponderà, che le differenti dosi possono produr queste differenze; ma resta sempre a sapere quali siano queste dosi; e così la quistione messa in chiaro non è.

2. L'alcali caustico è più fusibile, più deliquescente ec. se ne conchiude, che son queste pruove di più grande proprietà salina, e che ciò sempre accade, perchè si ha soppresso a quell'alcali il flogistico soprabbondante. Ma pare, che non si abbia ben osservato i fenomeni dei quali presentemente parliamo. Ecco quel che ho io osservato circa

la

la fusibilità di quell'alcali caustico, quando al fuoco si espone; entra effettivamente in fusione ad un calor moderato, e molto tempo prima di farsi rosso, mentre lo stesso alcali puro si fa rosso assai prima di entrar in fusione; ma questa pretesa fusione dell'alcali caustico non è eguale; è una sorta di liquefazione in grazia di una grande quantità di acqua, cui quel sale ritiene. Nel principio della fusione bolle e gonfiasi molto per l'acqua che si evapora; e quando l'acqua soprabbondante è evaporata, passa sul fatto da quello stato di liquefazione, in cui si gonfia, a quello di una fusione tranquilla, e alla incandescenza, senza che vi sia alcun intervallo tra quelle due differenti fusioni. Mentre che al contrario quando si fa fondere in dei crogiuoli dei cristalli di soda, o del sal di glaubero; si fa che quei sali si liquefanno tosto in grazia dell'acqua di cristallizzazione, ma gonfiandosi molto; e quando quell'acqua è dissipata, quei sali restano in massa, e non possono entrar in fusione sennon coll'aumentare il fuoco assaissimo, e lungo tempo dopo essersi fatti rossi.

Quando l'alcali caustico è stato in fusione per un certo tempo, gli fa bisogno un maggior fuoco per tenerlo in fusione; infine continuando a scaldarlo ancora più lungo tempo, diventa tanto difficile a fondere quanto il sal alcali puro. In tempo di queste fusioni si dissipa dell'acqua e del flogistico. Se si esamina poi la materia salina del crogiuolo, che la si faccia disciogliere in dell'acqua, che si filtri il liquore, se ne separa una grande quantità di terra, e l'alcali marino tenuto in dissoluzione si trova aver perduto tutta la causticità, cui avea acquistata nella sua unione con la calcina; se ciò non è intieramente in una prima operazione, lo è replicando la efficcazione una seconda volta; quell'alcali si trova ancora aver ricuperato la proprietà di cristallizzarsi e cristallizza in effetto: queste operazioni formano dunque una scomposizione della lisciva dei saponai. Presso a poco lo stesso è della lisciva di soda, che si ha tratta da una soda ch'è stata mal calcinata: se si fa seccar questa lisciva, che la si calcini, che si disciolga il sale in una sufficiente quantità di acqua, e che si filtri il liquore, se ne separa una certa quantità di terra, e il liquore dà i suoi cristalli di alcali marino con grande facilità. E' certo, che con tutte queste operazioni il flogistico soprabbondante distruggesi.

Dopo queste osservazioni penso, che il flogistico e la materia salino-terrea della calcina facciano in queste operazioni il più grande effetto, e che a quelle due sostanze attribuir debbasi l'aumento di causticità, cui hanno gli alcali; da ciò nasce, a parer mio, che la lisciva dei saponai è più piena di flogistico che non è l'alcali marino. La materia salino-terrea della calcina si unisce all'alcali, e vi resta combinata mercè del flogistico.

Ecco come io concepisco, che vadan le cose. La soda è la cenere di una pianta, che ha il medesimo nome; contiene essa una grandissima quantità di alcali marino, e di alcali vegetabile; questi sali si disciolgono nell'acqua, quando si fa la lisciviazione della soda, se ne separa una certa quantità della terra propria del vegetabile; è lo stato di questa terra, cui convien esaminare. Si osserva ch'è nerissima, e ch'è un miscuglio di una grandissima quantità della pianta che non è convertita in ceneri, di una porzione ch'è quasi in cenere, di altre porzioni, che sono nello stato di carboni, di altre in uno stato medio tra lo stato di carbone, e lo stato di pianta in natura, vale a dire, che ha provato pochissimo l'azione del fuoco.

Tal è lo stato di tutte le sode; e quelle, che più contengono di materie atte a dar loro del flogistico, non possono dare dei cristalli di alcali marino, sennon seccando le liscive, e calcinando il sale, come precedentemente abbiam detto.

La calcina dal suo canto contiene una grandissima quantità di materia salino-terrea, cui noi provato abbiamo essere dell'alcali fisso ordinario (1), ma talmente combinato con una soprabbondanza di materia terrea, divisissima, che le sue proprietà saline sono poco sensibili.

Quando dunque si fa bollir insieme della soda in polvere, e della calcina viva, queste due sostanze agiscono unitamente su la materia flogistica del carbone, ch'è nella soda, la lisciva s'infiamma notabilmente, l'alcali fisso abbozzato nella calcina si compie in qualche maniera, e acquista più di solubilità nell'acqua; la lisciva si carica di una molto più grande quantità di quella materia salino-terrea, che non lo farebbe dell'acqua pura; è, a parer mio, dalla unione di questa terra coll'alcali, che viene la causticità, unione, alla quale il flogistico concorre per mol-

(1) Vedi la seconda edizione del mio Manuale di Chimica, pag. 76. 59. e 413.

molto, poichè quella liſciva ſe ne trova talmente caricata, che precipita tutto il ferro del vetriolo di Marte in una ſpezie di blò di Pruſſia. Le ſoſtanze terree, calcarie, e vetrificabili, come pur le calcine metalliche, non poſſono per la via umida contraere una vera unione di compoſizione coll'alcali fiſſo, perchè tutte quelle ſoſtanze non ſono in uno ſtato di diviſion ſufficiente, come lo è la calcina: gli alcali ſi caricano, è vero, di una piccola quantità di quelle terre, ma col perdere un poco della lor naturale cauſticità; in oltre quelle terre ſi combinano così male per la via umida, che ſe ne ſeparano mercè della quiete dopo un certo tempo; ma non è così per la via ſecca: quando ſi ſa calcinar e fondere inſieme un alcali fiſſo, o con una terra calcaria, o con una terra vetrificabile, o con una calcina metallica, in delle proporzioni, nelle quali l'alcali domina a fine di non formare del vetro, ne riſulta un alcali, che attrae validamente la umidità dell'aria, e ch'è cauſtico in ſommo grado; l'alcali tiene allora in diſſoluzione molto della ſoſtanza terrea, che ſi ha impiegata; ella è unita, e talmente combinata coll'alcali, che non ſe ne ſepara più colla quiete: il che è dimoſtrato dall'oſſervazione del *liquor ſilicum*.

Tutte queſte ſperienze, ed oſſervazioni ſembrerebbero indicare, che la materia flogiſtica, cui noi prima abbiamo meſſo in villa come contribuente per qualche coſa alla cauſticità degli alcali, foſſe inutile, e che alla ſola unione della terra coll'alcali quella proprietà cauſtica attribuir ſi doveſſe; contuttociò io credo di aver veduto il contrario in molte ſperienae farte eſpreſſamenre ſu queſta materia, e mi è paruto, che una liſciva di criſtalli di ſoda, e di calcina è meno cauſtica di una liſciva di ſoda, e di calcina; infine avendo aggiunto del carbone in polvere a un miſcuglio di criſtalli di ſoda, e di calcina, mi è paruto, che la liſciva era più cauſtica, che quella della ſteſſa ſpeaie, nella quale non vi era del carbon in polvere. In queſte ſperienze ſono obbligato ſervirmi del termine *mi è paruto*, perchè ſino ad ora non abbiamo alcun mezzo meccanico per riconoſcere i gradi di cauſticità; convien riportarſene al ſenſo del guſto, e ſi ſa quanto quelle pruove incerte ſiano. Del reſto io penſo, che la materia flogiſtica faciliti la unione di una più grande quantità della materia terrea coll'alcali, e che, dovendoſi a quella terra riferir la cauſticità, da ciò ne ſegua, che la materia flogiſtica contribuiſca come intermezzo all'aumento della cauſticità; e ſono tanto più portato a crederlo, quanto gli alcali reſi cauſtici dalla calcinazione con le terre vetrificabili, o metalliche, lo ſono ſempre infinitamente meno di quelli, che ſono preparati per la via umida con la calcina, ed ove il calore è inſufficiente per far diſſipar il flogiſtico.

Sapone bianco e medicinale.

℞	Oglio di olive fino,	℔ viij.
	Liſciva dei Saponai.	℔ iv.

Si fa ſciogliere l'oglio, ſe non è ſciolto, ſi mette in un mortajo di marmo, o in una terrina di pietra; vi ſi verſa ſopra la liſciva dei Saponai, preparata come ſopra abbiam detto; ſi agita queſto miſcuglio con un peſtello di legno, ſenza farlo riſcaldare, e ſi continua a muoverlo più volte al giorno per incirca ſei ad otto giorni, o ſino a che ſia baſtantemente condenſato, perchè ſi poſſa diſtribuirlo in delle forme ſenza timore che niente ſi faccia di ſeparazione; allora ſi mette in delle forme di ferro bianco, di figura quadrilunga, ſimili a quelle che ſervono ai biſcotti; ſi laſcia per tre, o quattro giorni, o ſino a che il ſapone abbia acquiſtato baſtevol conſiſtenza da poter uſcir dalle forme, ſi poſano le tavolette, o pani di ſapone ſu delle grate di vinchi bianchi, affin di far loro prender l'aria il più che ſia poſſibile per fargli un poco ſeccare, e per far perder al ſapone un odor di liſciva, cui ha ſempre, ma ch'è molto più forte ſubito dopo ch'è fatto. Quando il ſapone è abbaſtanza ſecco, chiudeſi preſto in una caſſetta.

Virtù. Il ſapone fa la baſe del rimedio di Madamigella Stephens, che ſi avea tenuto per attiſſimo a diſciogliere le pietre nella veſcica. Ma la ſperienza, e la oſſervazione han fatto conoſcere, che il ſapone può ſolo in certi caſi impedire l'ingroſſamento delle pietre, e prevenir la lor formazione in quelle perſone, che vi ſono diſpoſte. Il ſapone divide, attenua le materie denſe, e ingorgate, che per ordinario cagionano una infinità di mali i più oſtinati, e rubelli. E' un eſimio ſondente, aperitivo, e decoſtruente. E' antiacido, e più atto di ogni altro medicamento ad aſſorbire gli acidi delle prime vie. Il ſapone è il miglior contravelen no per ſermar prontamente le ſtragi dei veleni acidi, come il ſublimato corroſivo, l'acqua forte, ed altri della ſteſſa ſpezie. Si Doſe-

ſa

fa prendere il ſapone in pillole, del peſo di quattro, o ſei grani, e ſi prende da una ſino a ſei di quelle pillole per una preſa, che ſi replica una volta, o due al giorno.

OSSERVAZIONI.

QUando l'oglio è condenſato, è coſa importantiſſima il fare che ſi ſciolga; altrimenti la liſciva dei Saponai agiſce ſu oglio addenſato con una tale attività, che il ſapone è fatto in pochiſſimo tempo, ma è così ſecco, che non può mai legarſi, nè divenir liſcio; reſta ſempre in grumi; è un ſingolar fenomeno, che merita un ulterior eſame. Io penſo, che al momento del miſcuglio acquiſti un freddo grande. L'oglio condenſato preſenta molto più di ſuperficie alla liſciva alcalina; quella s'attacca nel tempo ſteſſo in tutta la ſua ſoſtanza; ed è queſta la cauſa per cui il ſapone tanto preſtamente ſi fa quando l'oglio è addenſato. Checchè ne ſia, è un mezzo, che ſi può uſare per unir all'alcali una molto maggior quantità di oglio di quella, che ordinariamente entra nella compoſizione del ſapone; il che può aver la ſua utilità nella Medicina, quando è neceſſario di far prender del ſapone a certi temperamenti dilicati, i quali non poſſono ſopportar l'acrimonia di quello ch'è meglio fatto, nelle propotzioni ordinarie.

Quando ſi prepara il ſapone a freddo, è coſa molto eſſenziale il procurare, che la ſua liſciva alcalina ſia concentrata al punto che abbiamo detto; ſe lo foſſe più, formerebbe un ſapone troppo ſecco, e carico troppo di materia ſalina; ſarebbe per conſeguenza più acre: è ſimilmente neceſſario, che quella liſciva meno concentrata non ſia, perchè, come ſi fa quel ſapone a freddo, non vi ha evaporazione dell'umido ſuperfluo; ſarebbe allora troppo molle, e non prenderebbe mai conſiſtenza, ſennon facendolo ſeccare dopo ch'è fatto.

Un momento dopo che ſi è agitato il miſcuglio di oglio di oliva, e di liſciva cauſtica, ſi ſpeſſiſce, e diventa di un color bianco giallicio; queſta conſiſtenza tanto più preſto ſi aumenta; quanto più ſpeſſo e più a lungo il miſcuglio ſi agita; a miſura che la combinazione ſi avanza, il ſapone perde la ſua cauſticità, ma ſolo dopo dodici, o quindici giorni il ſapone è ſopportabile; infine dopo un meſe il ſapone ha il ſapore, cui deve avere.

Queſte oſſervazioni ſono importanti, e fanno vedere, che ſi deve, per quanto ſi può, non impiegare per l'uſo della Medicina ſennon del ſapone fatto almeno da alcuni meſi.

Il ſapone ſi fa a caldo nelle Manifatture per l'uſo delle Arti, e ſi lavora in dei vaſi di rame; le due ſoſtanze, che lo compongono, agiſcono ſul rame; s'introduce di quel metallo nel ſapone; ciò è indifferente per l'uſo al quale quel ſapone è deſtinato, ma così non è per l'uſo interno; però ſi oſſerva, che il ſapone delle Manifatture cagiona aſſai d'ordinario dei peſi di ſtomaco, delle coliche, e delle nauſee: debbonſi attribuir queſti effetti piuttoſto all'eſtranie materie eſiſtenti nel ſapone, che al ſapone ſteſſo.

L'oglio aſſai poco di alterazione ſoffre nell'unirſi agli alcali, poichè ſi può ſeparlo da tutti gli acidi anche i più deboli; ſi uniſcono all'alcali, col quale formano dei ſali neutri, e l'oglio viene a nuotar ſul miſcuglio. Si ſcorge ſoltanto, che l'oglio in tal modo ſeparato dal ſapone è più denſo di quel ch'era prima.

L'alcali, che ſi fa entrar nella compoſizione del ſapone, è un liquore, e contiene per conſeguenza una certa quantità di acqua; il ſapone nuovamente fatto ritiene tutta quell'acqua; ma ſe ne trova un poco troppo; vale a dire che la totalità non vi reſta; ella ſe ne ſepara per la evaporazione inſenſibile, ed è per queſta ragione che noi raccomandiamo di eſpor all'aria il ſapone dopo che ſi è cavato dalle forme. Nientedimeno reſta nel ſapone una certa quantità di acqua che gli è eſſenziale; è deſſa quella che gli dà il bianco ſmorto, reſtando interpoſta tra le mollecole dell'oglio, come l'acqua che dà il bianco alla emulſione col tener l'oglio diviſo. Il ſapone non può perder quell'acqua ſennon provando delle alterazioni conſiderabili, poichè quando ſi conſerva all'aria, e in un luogo caldo, ſi ſecca ſempre più, diventa a metà traſparente, di un color gialliccio, ed acquiſta un forte raucido odore.

Sapone di Starkey.

IL ſapone di Starkey è la combinazione dell'alcali fiſſo-vegetabile con la materia reſinoſa della eſſenza di trementina, ed un poco di acqua.

Si trita ſu d'un porfido del ſale di tartaro ben ſecco, ſi aggiunge a poco a poco due

due o tre volte il ſuo peſo di eſſenza di trementina; quando il miſcuglio ha acquiſtato la conſiſtenza di un molle oppiato, ſi mette in una cucurbita di vetro, la quale ſi cuopre con una carta per tener lontana dalla materia la polvere, e la ſi eſpone in un luogo un poco umido. Paſſati quindici giorni ſi vede, che il miſcuglio attrae molto la umidità dell'aria. La porzione di ſapone, che ſi è formata, trovaſi ſituata tra due differenti liquori: quello che occupa il fondo del vaſo è dall'alcali fiſſo diſciolto in liquore; immediatamente ſopra queſto liquore alcalino ſi trova il ſapone di Starkey, infine ſopra queſt'ultimo nuota una porzione di oglio di trementina, il quale talvolta è roſſo, ed altre volte trovaſi aver un colore di ambra.

Il contenuto nel vaſo ſi verſa ſu d'un feltro di carta, o ſu d'un pannolino un poco fiſſo. Il liquor alcalino, e la eſſenza di trementina che non ſono ben combinati, paſſano; il ſapone reſta ſolo ſul feltro; ſi laſcia ſgocciolare per alcuni giorni; ſi agita poi in un mortajo di marmo, e ſi chiude in un boccale di vetro per l'uſo.

Virtù. Il ſapone di Starkey è aperitivo, vulnerario; conviene nelle ulcere dei reni e della veſcica, e nelle invecchiate gonorree. Ha l'attività di fondere le materie ghiaroſe, e in generale le ſoſtanze, onde formaſi Doſe. la renella, o la pietra. La doſe è dai dodici grani ad una dramma.

Adoprati anche eſternamente il ſapone di Starkey con buon evento nei reumatiſmi. E' un eccellente riſolutivo delle gonfiezze che provengono da alcuni umori di reumatiſmo.

OSSERVAZIONI.

STarkey era un Alchimiſta Ingleſe, il quale, volendo lavorare dietro ai principj di Paracelſo e di Wanhelmont, intraprele di volatilizzare gli alcali fiſſi col mezzo degli ogli graſſi, e degli ogli eſſenziali: diſtillava queſti ogli con gli alcali fiſſi. Per i differenti miſcugli che ha fatti in queſta materia, ha dato il ſuo nome al ſapone, che riſulta dalla combinazione del ſale alcali con la eſſenza di trementina. Si può veder il dettaglio delle ſue operazioni in un'Opera Chimica, che ha per titolo, *la Pyrotechnia di Starkey, o l'Arte di volatilizzar gli Alcali, ſecondo i precetti di Wanhelmont* ec. Queſta Opera, giuſta il coſtume dei Chimici, è molto diffuſa ed oſcura; tutto quel che reſta in mente dopo la lettura fattane, è, che per mezzo degli ogli ſi può volatilizzar gli alcali fiſſi.

Il modo di procedere di Starkey conſiſte nel mettere in una cucurbita di vetro dell'alcali fiſſo ben ſecco, ed a verſarvi ſopra della eſſenza di trementina ſino all'altezza di tre o quattro dita al diſſopra del ſale; ſi muove queſto miſcuglio più volte al giorno, per ſei giorni, e ſi aggiunge di tempo in tempo della eſſenza di trementina per rimpiazzar quella che ſi evapora, ſino a che l'alcali ne abbia imbevuto tre volte il ſuo peſo. Starkey, autore di queſto modo di procedere, pretende che quel miſcuglio *diventa come una crema bianca ſaponoſa*. Tal è il modo di procedere, cui ha pubblicato nell'Opera da noi ora citata, pag. 179.

Ho ripetuto queſta operazione più volte, il ſapone ottenuto era di un color roſſo, a cagione dell'azione dell'alcali ſopra l'oglio di trementina. Da quattr'oncie di ſal di tartaro, e da dodici oncie di eſſenza di trementina, ho tratto ſei oncie di ſapone di Starkey, e due oncie di eſſenza di trementina, che gli nuotava di ſopra; era eſſa di un aſſai bel color roſſo traſparente, io la ho ſeparata. Il ſapone di Starkey pareva aſſai ben legato, e condizionato. Contuttociò per aſſicurarmi di ſua perfezione ho creduto doverlo mettere alla pruova, alla quale deve aſſolutamente reggere quando è perfetto; conſiſte quella nell'eſporlo all'aria, non deve laſciare che niente ſi ſepari. Ho dunque eſpoſto quel ſapone all'aria; nello ſpazio di otto giorni ſi ſono ſeparate due oncie di liquor alcalino, il quale ſeccato mi ha dato quattro dramme di ſal alcali fiſſo. Queſta è una porzione di alcali, che non ſi è combinata nè con la materia oleoſa, nè col ſuo acido; donde riſulta, che in tutto il tempo della digeſtione ſi ſono diſſipate ott'oncie di eſſenza di trementina, e non è reſtato dalle ſoſtanze realmente combinate che tre oncie e mezza di alcali, con incirca due oncie della materia reſinoſa della eſſenza di trementina. Dopo queſte ultime operazioni il ſapone ſi è trovato nella ſua perfezione. Da ciò ſi potrebbe credere, che le migliori proporzioni di oglio di trementina e di alcali, che ſi doveſſero impiegare, foſſero quelle che noi troviamo reſtar in quel ſapone, ma c'ingannereſſimo a partito; ſe ſi ſeguiſſero quelle proporzioni, ſi otterrebbe men di ſapone, e ſi ſepererebbe altresì

tresì una certa quantità di ciaſcuna delle due ſoſtanze.

La eſſenza di trementina nell'unirſi all'alcali fiſſo ſoffre una vera decompoſizione: ſi condenſa notabilmente; il più volatile ſi diſſipa; una gran parte dell'acido ſi combina con una porzione dell'alcali, e formano inſieme un ſal neutro particolare che ſi criſtallizza: quei criſtalli reſtano diſperſi nel ſapone, e lo rendono granito. In tempo del *deliquio* del ſapone ſtrugge molto di quel ſale, ch'è in diſſoluzione nel liquore. Con una evaporazione ſpontanea ho ottenuto dal liquor proveniente dal *deliquio*, dei belliſſimi criſtalli preſſochè quadrati, piatti, larghi otto linee.

E' viſibile, dal tutto detto ſinora, che la unione degli ogli eſſenziali con gli alcali fiſſi è infinitamente più difficile di quella degli ſteſſi alcali con gli ogli groſſi. Gli ogli eſſenziali ſono più fluidi, più acquoſi, e i loro acidi ſono più ſviluppati, più facili a ſepararſi: ſon queſte le proprietà, che mettono oſtacolo alla lor ſaponoſa combinazione, o alla lor ſaponificazione. Molti Chimici ſono eſercitati intorno a queſta combinazione, e particolarmente Staahl. Il modo di procedere, cui abbiamo dato in teſta di queſt'articolo, è all'incirca quello ch'ei raccomanda: tutta la differenza è, che Staahl raccomanda di triturar le materie in un mortajo di marmo, e che io preſcrivo di tritarle ſu d'un porfido. Ho oſſervato, eſſere coſa più ſpedita il tritarle così, quantunque rieſca egualmeute bene in un mortajo di marmo. Staahl raccomanda di ſeccar l'alcali, che ſi ha ſeparato dal ſapone per *deliquio*, e di combinarlo di nuovo con la eſſenza di trementina. Queſta oſſervazione è buona, procura ella un mezzo d'impiegare nella ſteſſa operazione un alcali impregnato di trementina, che non ſi potrebbe guari impiegare in altra coſa. La eſſenza di trementina, che ſi ſepara in tempo del *deliquio*, è per lo più di un colore di ambra, qualche volta è di un color roſſo: ſi può ſimilmente impiegarlo nella ſteſſa operazione. Da una libbra di alcali fiſſo, e venti once di eſſenza di trementina, ho tratto, nella prima operazione, da quattro ſino a ſei once di ſapone di Starkey perfetto; queſta quantità varia ſecondo il grado di tenuità dell'eſſenza di trementina; più ch'è fluida, meno ſi ha di ſapone.

Degli altri Chimici, per abbreviar la lunghezza di queſta operazione, hanno propoſto il ſeguente modo di procedere; cui ho io ripetuto più volte con buon eſito.

Si fa fondere del ſale alcali in un crogiuolo; ſi cola in un mortajo di marmo, nel quale ſi ſono meſſe prima ſei ad otto parti di eſſenza di trementina; ſi copre ſul fatto il mortajo per impedire, che l'olio di trementina non s'infiammi, o per ſoffocar la fiamma; ſe giunge a infiammarſi, il ſale alcali ſi mette ſul fatto la polvere; agiſce prodigioſamente col ſuo calore ſu la eſſenza di trementina; le fa prendere in un iſtante un color roſſo aſſai carico. S. trita quel miſcuglio più volte al giorno; e ſi continua ſino a che la combinazione ſia fatta; il che ſi conoſce quando il ſapone ha acquiſtato la conſiſtenza di un molle oppiato. Queſta operazione dura per ordinario tre o quattro meſi, ſecondo il grado di calore, che regna nell'atmoſfera.

Alcuni preſcrivono di far quel ſapone in terrine di terra inverniciate, o in iſcodelle di majolica, ma aſſai male a propoſito; l'alcali agiſce ſu le coperte di quei vaſi e le riduce in polvere; vi vuole aſſolutamente un vaſo di vetro, o di marmo, o ogni altro vaſo che non ſia attaccabile all'alcali.

Quando ſi verſa l'alcali in fuſione nella eſſenza di trementina, ſi alza un gran fumo, ma non ſuccede alcuna eſploſione come quando ſi cola in dell'acqua; ſuccede ſoltanto, che la eſſenza di trementina s'infiamma, ſe non ſi cuopre il mortajo aſſai preſto; il che non è un grande inconveniente, purchè però preſtamente ſi ſoffochi la fiamma.

Io non mi ſon contentato delle ſperienze e del lavoro che ſi avea fatto prima di me in queſta materia, ho eziandio fatto delle ricerche per procurar di accorciare una parte della lunghezza di queſta operazione. Ho ottenuto il mio fine col mezzo della porfirizzazione indicata; mercè di queſta manipolazione ho abbreviato molto il tempo. Fu dopo il lavoro da me fatto intorno a queſto oggetto, che ho detto nella prima edizione di queſt'Opera, pag. 554. *che darò nella mia Chimica un modo di preparar quel ſapone in una mattina; lo che preſentemente non ſi può fare che in cinque o ſei meſi con tutti i modi di procedere, che ſono pubblicati.* In fatti col modo di procedere deſcritto alla teſta di queſto articolo ſi può farlo in quello ſpazio di tempo, ma biſogna, dopo ch'è formato, dargli il tempo di ſepararſi da una porzione delle ſoſtanze, che

non

non si sono combinate: otto giorni sono pressochè sufficienti pel *deliquio*, del quale abbiamo parlato. Appena si è veduta questa proposizione nei miei Elementi di Farmacia, che si è dato questo soggetto in problema da risolvere, nel Giornale di Medicina, pel mese di Ottobre 1762. pag. 367.

Quel problema era accompagnato da cinque altri, che per isforzo d'ingegno si dice essere stato venti anni a inventare. (*Vedi lo stesso Giornale.*) Fu il Sig. Rouelle il cadetto, che fece quelle scoperte con tanta rapidità, e che propose quei problemi con molta modestia. Checchè ne sia, io ho dato la soluzione di quei problemi nelle ventiquattr'ore che son comparsi. Si può veder intorno a ciò il quarto volume delle Gazzette di Medicina, N. 34. pag. 265. Frattanto io mi era determinato a non dar la soluzion del problema intorno allo sapone di Starkey, perchè dal modo di spiegarsi io mi era accorto, che il Sig. Rouelle il cadetto non intendeva il suo problema; giudicai da ciò, che non ne sapeva la soluzione, e non mi sono ingannato; l'ho anche provato nel quarto volume delle Gazzette di Medicina, del di 13. Novembre 1762. pag. 311. ove dico *avanti di pubblicare il mio modo di operare* (sopra il sapone di Starkey,) *che il Sig. Rouelle il giovane mi permetta di proporgli una questione, che senza dubbio gli sembrerà straordinaria, quantunque semplice sia.* Lo prego dunque a dirmi di che crede egli che il sapone di Starkey sia composto. *Aspetto da quì ai 15. di Decembre prossimo una positiva risposta da lui, in questa Gazzetta, o in qual altro pubblico scritto più gli piacerà: senza di che io resterò persuaso, che non ha egli una netta idea di quel che sia il sapone di Starkey, benchè intorno ad esso abbia proposto un così bel problema.*

Invece di rispondere alla quistione, il Sig. Rouelle il cadetto ha mandato al Sig. Macquer una Lettera di doglianza, cui ha fatto inserire nella Gazzetta di Medicina, quarto Tomo, pag. 380. pregandolo di giudicare, s'egli o io aveva anteriormente publicato quella operazione.

E' bene notare, che io non aveva ancora pubblicato niente intorno a quella materia fennon la nota inserita nei miei Elementi di Farmacia, di cui parlammo, e che non è per niente un modo di fare la operazione. il Sig. Rouelle il giovane non era in quest' affare niente più avanti di me; non aveva per lui che una nota inserita nella traduzione della Farmacopea di Londra, alla pag. 127. della esposizione della Delegazione, e ch'ei pretende far valere come se contenesse la sua operazione: ecco come l' Autor di quella traduzione si esprime.

„ Uno dei più abili Artisti della Europa, „ che col suo sapere ed infaticabile studio fa „ giornalmente delle utili scoperte, ha tro„ vato un metodo molto più semplice e più „ breve di fare il *sapone di Starkey*: in quat„ tro o cinque ore, *il Sig. Rouelle il cadet„ to* fa col suo modo di procedere una lib„ bra di quel sapone. *L'oglio essenziale di „ trementina e l'alcali fisso* vi si trovano esat„ tamente combinati (1). Quel sapone è „ bianco e si discioglie benissimo nell'acqua. „ Il Sig. Rouelle non aggiunge alcuna so„ stanza. Non impiega che *l'oglio essenziale „ di trementina e l'alcali fisso*. E' molto da „ desiderare, che quel Dotto Artista comu„ nichi un giorno quel modo di operare al „ Pubblico. Non è questo il solo, di cui po„ trebbe arricchire la Chimica. I suoi lavori „ possono essere messi accanto a quelli di „ un fratello illustre, che ha tanto contri„ buito a far conoscere in Francia la vera „ Chimica ". E' fu questa nota che il Sig. Rouelle il giovane fonda la sua pretensione di anterior pubblicità sopra di me. Ora è certo, che in tutto questo non vi è niente affatto di modo di operare; ma il Sig. Rouelle, compiacendosi dell' elogio contenuto in quel passo, l'ha preso per una formola, che si suppone, ch'egli abbia inventata; vi è però un prodigioso divario tra un elogio è una formola. Non è questa la prima volta, che ai Sig. Rouelle così senza ragione e fondamento si suppongono delle scoperte intorno a delle materie, nelle quali non si sono punto adoperati: i Giornali son pieni di somiglianti annunzj di scoperte, delle quali una parte è stata fatta da altri Chimici, e le altre sono ancora da farsi. E' però dopo di somiglianti annunzj che i Sigg. Rouelle si autorizzano ad attribuirsi la maggior parte delle scoperte, e delle Opere, che da venti anni sonosi fatte in Chimica. Ma se s' insiste, come ho io fatto pel sapone di Starkey, si ha quasi sempre certezza di trovargli in difetto. Ad onta di tutto quel ch'è

(1) Il Sig. Rouelle il giovane nella sua Lettera da noi citata ripete quelle stesse parole; non però negarle, nè dire, che se gli faccia parlar un linguaggio non suo.

ſtato detto circa il ſapone di Starkey da ſei anni in qua, e delle cognizioni, che il Sig. Rouelle il giovane poteva avere prima che mettere queſta materia in quiſtione, *io lo ſfido di nuovo a fare del ſapone di Starkey in quattro o cinque ore, ſenza impiegar intermedj, ed in modo che* tutte le ſoſtanze impiegate reſtino perfettamente unite ſenza che ſi faccia ſeparazione. Aſpettando che il Sig. Rouelle il giovane ſi accinga a dar la ſoluzione del ſuo problema, io gli proverò con molte ſperienze, ch' egli ſi faticherà inutilmente; e lo conſiglio a non gettar il ſuo tempo in cercare quel ch' è neceſſariamente introvabile per la natura ſteſſa delle ſoſtanze che impieganſi.

Tutte le ſperienze fatte in queſta materia mi hanno pienamente convinto, ch'è impoſſibile unire e combinare in una ſola volta delle dette quantità di eſſenza di trementina e di ſal alcali in modo, che niente ſi ſepari dopo che il miſcuglio è fatto; e ciò in qualſiſia proporzione che ſi meſchino queſte due ſoſtanze. Ho oſſervato, 1. Che la parte la più tenue della eſſenza di trementina ſi diſſipa in tempo che ſi fa il miſcuglio; 2. Che non reſta che la parte più denſa combinata coll'alcali fiſſo; 3. Che la eſſenza di trementina, che reſta unita all' alcali fiſſo, immediatamente dopo il miſcuglio, non è combinata in totalità, poichè ſe ne ſepara una gran parte nello ſpazio di alcuni giorni; 4. Lo ſteſſo è dell' alcali fiſſo: in qualunque proporzione ch'entrar ſi faccia nel miſcuglio, ve n'è ſempre una parte, che non ſi combina con la eſſenza di trementina. E' deſſa che ſi carica della umidità dell'aria, e che forma il *deliquio*. Si potrebbe credere, che il deliquio, al quale è ſoggetto il ſapone di Starkey, immediatamenre dopo ch'è fatto, provenga dall'aver eſſo la proprietà, o piuttoſto l'inconveniente di decompotſi in parte all' aria dopo ch'è fatto; ma la coſa così non è; è facile giudicarne dalle proprietà di quel ſapone fatto di freſco, finchè non è caduto in *deliquio*. E' aſſai acre, cauſtico, a cagione dell'alcali fiſſo, che non è combinato; ma quando ſi ha ſeparato col *deliquio* quell'alcali ſoprabbondante, il ſapone è infinitamente più dolce, e non ha più il ſapor cauſtico, come lo aveva prima; 5. Infine una parte dell'acido della eſſenza di trementina ſi combina con una parte dell'alcali fiſſo, e forma un ſale particolare ſuſcettibile di criſtallizzazione. Queſto ſale è aſſai poco noto; ha un poco di ſapore di canfora.

Queſte ſperienze, con le quali ho comprovato quel che ora ſi è detto, erano ſtate fatte colla idea di conoſcere le migliori proporzioni di alcali fiſſo e di eſſenza di trementina. Ho cominciato prima dal tritar inſieme ſu d' un porfido un' oncia di eſſenza di trementina, e altrettanto di ſale alcali; ho meſſo queſto miſcuglio in un boccale di vetro per eſaminarlo qualche tempo dopo.

Ho ripetuto quella ſperienza impiegando ſempre la ſteſſa doſe di alcali, ma variando quella della eſſenza di trementina, fino a che foſſi giunto alle proporzioni di una parte di alcali contro dodici di eſſenza di trementina.

Havea l' attenzione di eſaminar quei miſcugli ogni ſettimana; attraevano tutta la umidità dell' aria, e cadevano in *deliquio*; in una parola, davano a vedere quegli ſteſſi ſenomeni da noi di ſopra mentovati: rammenterò ſolo, che il miſcuglio di tre parti di eſſenza di trementina con una di alcali mi ha dato tanto ſapone quanto i miſcugli, nei quali ne faceva entrar molto più. Così una maggior quantità di eſſenza di trementina, che quella di due a tre parti con una di alcali è, per così dire, gettata.

Con della eſſenza di trementina un pò denſa ſi ottiene una maggior quantità di ſapone, e formaſi più facilmente; ho anche talvolta aggiunto a quei miſcugli differenti doſi di trementina, che ſono riuſcite aſſai bene; ma ſuccede un inconveniente, ed è che quel ſapone invecchiando perde quaſi tutte le ſue qualità ſaponoſe, e diventa traſparente e teſinoſo, come la trementina pura.

Se al contrario ſi fa del ſapone di Starkey con della eſſenza di trementina perfettamente rettificata, ſuccede preciſamente il contrario; cioè, non ſi ha quaſi niente di ſapone. Ho meſcolato e tritato inſieme quattr' oncie di ſale alcali, e due libbre di eſſenza di trementina rettificata in bagno-maria, ſu della calcina viva; da tal miſcuglio non ho ottenuto che una dramma di ſapone di Starkey: quaſi tutto l' oglio ſi è evaporato, l' alcali è rimaſto unito con la piccola porzione di ſoſtanza reſinoſa; nello ſpazio di otto giorni quell' alcali è caduto in *deliquio*. L' oglio di trementina rettificato ſu della calce è talmente ſpogliato del ſuo acido, che l' alcali proveniente dal *deliquio* di quel ſapone non forma più ſale neutro, come il *deliquio* dei ſaponi precedenti; il ſapone era più bello e più liſcio. Circa la eſſenza di

tre-

trementina rettificata ſu della calcina viva dirò, che quando ſi addenſa all' aria, laſcia un reſiduo ſimile al balſamo di Canadà; ne ha l' odore e il colore.

Riſulta dalle addotte ſperienze, ch' è impoſſibile unire e combinare in una ſola volta, ſenz' alcuna ſeparazione, delle dette quantità di oglio di trementina e di alcali fiſſo. Ho tentato ſe col mezzo di qualche intermedio, che alla natura del ſapone di Starkey contrario non foſſe, poteſſi meglio riuſcire, ma inutilmente. Gl' intermedj da me impiegati ſono l' amido, il zucchero, il ſapone di Starkey fatto da molto tempo, il ſapone bianco ordinario e l' oglio di oliva. Le due ſpezie di ſapone e l' oglio di oliva hanno dato alla aſſenza di trementina un grado di conſiſtenza, ch' era giovevoliſſimo per la ſua combinazione coll' alcali fiſſo, l' amido non ha fatto niente, ed il zucchero pareva opporſi alla formazion del ſapone. Tutti queſti intermedj non hanno punto impedito nè il deliquio di una parte dell' alcali, nè la ſeparazione di una porzione della eſſenza di trementina.

Il ſapone ordinario ſi fa, come abbiam detto, con una liſciva alcalina, nella quale ſi trova neceſſariamente dell' acqua: da ciò aveano penſato alcuni, che biſognava aggiungerne a quello di Starkey, o fare quel ſapone con quella ſteſſa liſciva. Si credeva anche, che per mancanza di acqua s' incontraſſe tanta difficoltà a far quella ſpezie di ſapone. Ma non ſi rifletteva, che nella compoſizione degli ogli eſſenziali entra una maggior quantità di acqua che in quella degli ogli graſſi: una gran parte dell' acqua dell' oglio eſſenziale di trementina ſi ſepara in tempo della formazion del ſapone, il che ne dà più che non ne deve reſtare dopo ch' è fatto. Ho ripetuto tutte le ſperienze di ſopra riferite, aggiungendo differenti quantità di acqua in ciaſcun dei miſcugli, cominciando da poche goccie, e accreſcendo negli altri a poco a poco, fino a che arrivato foſſi alla doſe di due oncie; la più piccola quantità di acqua ha ſempre nociuto alla combinazione, e quanto più ſe ne trovava, era aſſolutamente impoſſibile il formare alcuna porzion di ſapone, perchè in quel caſo l' azione dell' alcali non è a dovere immediata ſopra l' oglio.

In molti di quei miſcugli ho ſoſtituito lo ſpirito di vino all' acqua, che non mi è niente meglio riuſcito.

Ho ſimilmente variato la ſpezie di ſale alcali, e ho ripetuto quelle ſperienze con del nitro fiſſato dal tartaro, con del ſale di potaſſe, con del ſale di ceneri clavellate; tutti queſti ſali non han fatto differenze ſenſibili.

Ho anche provato i criſtalli di ſoda, ne ho tritato un' oncia con cinque dramme di eſſenza di trementina; l' acqua di criſtallizzazione, e la natura di quella ſpezie di alcali di non eſſere deliqueſcente, ſon cauſa che quel miſcuglio ſi è fatto imperfettiſſimamente; è reſtato ſecco ed in polvere. Quello ſteſſo ſale ſeccato e privato della ſua acqua di criſtallizzazione non mi è riuſcito (1) meglio; il miſcuglio è divenuto più ſecco ed in polvere; tutta la eſſenza di trementina ſi è evaporata, ad eccezione di dodeci grani, che ſono ſtati combinati col ſale alcali.

Non è nemmeno riuſcita la liſciva canſtica dei ſaponaj.

Ma almeno è certo dopo tutte le ſperienze da me fatte ſu queſte materie, 1. Che, qualunque modo ſi tenga per fare il ſapone di Starkey, è ſempre lo ſteſſo, quando s' impiega uno dei ſali alcali fiſſi ordinarj, e della eſſenza di trementina, che comunemente trovaſi nel Commerzio; 2. Per aver quel ſapone ſempre uniforme, della ſteſſa qualità, e nel ſuo maggior grado di perfezione, è aſſolutamente neceſſario di eſpor all' aria umida il miſcuglio dopo ch' è fatto, a fine di ſeparar col deliquio le ſoſtanze che non ſi ſon combinate. Solo dopo queſta ultima oſſervazione ſi conta per fatto il ſapone di Starkey, e ſolo allora ſi deve adoperarlo nella Medicina.

Nella Gazzetta di Medicina del Mercoledì primo Ottobre 1762. ſi è inſerito un modo di procedere per far quel ſapone nello ſpazio d' incirca due ore. Queſta operazione conſiſte *nel triturar inſieme, in un mortajo di marmo, un' oncia di ſapone di Starkey fatto da molto tempo, quattr' oncie ſal alcali, e cinque oncie e mezza di eſſenza di trementina, per due ore o incirca, e la operazione è finita*. Convien notare, che l'Autore dice di eſſere un Principiante, e che ha imparato queſta operazione dal ſuo Maeſtro; (*Vedi la ſteſſa Gazzetta, pag.* 350.) ciò non è punto diffi-

(1) Dodeci dramme di criſtallo di ſoda non han laſciato dopo la lor efflorescenza che cinque dramme e mezza di ſale.

cile a credersi: quel giovane, cattivo osservatore, non si è accorto, che la quantità di essenza di trementina non è sufficiente per combinar tutto l'alcali, e che una gran parte è caduta in *deliquio*. Forse che il suo Maestro gli ha voluto tener nascosta questa osservazione; il che io voglio piuttosto credere per onore del Maestro; ma ciò prova sempre il poco conto, che far si deve dei ragguagli delle operazioni, che ci son dati da dei giovani, e spezialmente da dei principianti, i quali nel tempo stesso sono cattivi osservatori.

Della Fermentazione.

Dopo aver parlato della distillazione dell' acqua, e delle acque semplici, e composte, conviene che mettiam quì la distillazione del vino, e la rettificazione dello spirito di vino, per parlar poi delle acque spiritose, semplici, e composte. Ma lo spirito di vino essendo il prodotto della fermentazione, crediamo che sia bene il dar prima una definizione di quel che s' intende per fermentazione, tanto più che avremo occasion di parlare di molti medicamenti composti officinali, che sono soggetti ad alterarsi, ed anche a distruggersi per movimenti della fermentazione, cui provano qualche tempo dopo che sono fatti. Non si esporranno da noi quì tutt' i fenomeni, e la teoria della fermentazione; queste particolarità le riserbo per la mia Opera di Chimica.

La fermentazione per ordinario considerasi in tre differenti stati; cioè *la fermentazione spiritosa, la fermentazione acida, e la fermentazione putrida, o alcalescente*. Molti Chimici distinguono questi tre stati come tre spezie di fermentazioni particolari: io però penso, ch' elleno non siano che la medesima, che si continua.

Non v' ha corpo vegetabile, che passar possa successivamente per questi tre stati; le materie perfettamente animalizzate sono le sole, che non soffrono nè la fermentazione spiritosa, nè la fermentazione acida; passano elleno a un tratto alla putrefazione; ma vedremo, che quel terzo stato, per cui passano certi corpi, non dev' esser considerato una fermentazione.

La fermentazione spiritosa è quella, che produce il vino, la birra, il sidro, e generalmente tutt' i liquori vinosi. Si può definirla un movimento intestino, accompagnato da calore, che si eccita tra le parti di un sugo facile a fermentarsi; che ne disunisce i principj, gli combina in differenti guise; facendogli cambiar di natura; e gli separa in due parti; una che si chiama il vino, e l'altra ch' è la posatura, o feccia.

La fermentazione acida è un movimento intestino, che continua, o che artifizialmente si rinnuova tra le parti di un liquore, che ha sofferto la fermentazione vinosa, e che converte il vino in un liquor acido, che chiamasi *aceto*, combinando la parte spiritosa del vino con gli altri principj più intimamente di quel ch' era prima.

La putrefazione, a parlar propriamente, non è una fermentazione; noi la definiamo un' analisi spontanea, senza calore, o un abbassamento, uno stracciamento delle parti dei corpi pel peso di loro massa, e per la dilatazione dei fluidi che contengono, coll' ajuto del calor esterno, che disimpegna i principj acquosi, oleosi, e salini, che gli costituiscono.

La sostanza salina, cui danno i corpi putrefatti, è sempre dell'alcali, volatile per la maggior parte; benchè o vegetabili, o animali materie sian quelle, che putrefare si fanno; il che ha fatto, che dai Chimici *fermentazione alcalescente* si chiami. Molti corpi dopo la loro putrefazione lasciano dell'alcali fisso, che senza combustione si ottiene.

La definizione da me quì data della putrefazione è sembrata straordinaria ad alcuni; perciò è bene dare le necessarie spiegazioni, e rischiarar la definizione un poco diffusamente.

1. Per *analisi spontanea* io intendo la disunione di tutt' i principj del corpo, che cade in putrefazione; il che in effetto spontaneamente succede, poichè per la putrefazione non abbisogna che il natural calore dell' atmosfera, e fassi senza l'ajuto di verun agente straniero. E' poi una vera analisi, poichè tutt' i corpi, che non sono suscettibili che della putrefazione, danno nel putrefarsi pressochè i principj medesimi, che coll' analisi che se ne fa al fuoco.

Per mezzo del fuoco si trae dell' oglio, dell' acqua, del sale volatile, dell' aria, e della terra; per la putrefazione s' ottengono delle stesse sostanze, tranne la oleosa sostanza che non si ha. Alcuni potrebbero opporre, che l' alcali volatile, che si trae con l'analisi delle materie animali è l'opera del fuoco, e ch' è istessamente l'opera della putrefazione, il movimento, che si eccita nel corpo, che si putrefà, è capacissimo, come il fuoco, di combinar insieme le sostanze

atte

atte a formar l'alcali volatile; per conseguenza, diraſſi, l'alcali volatile non esiste formato nelle materie animali.

A questo risponderò, che l'alcali volatile esiste formato nelle materie animali; il fuoco e la putrefazione non sono che mezzi di separarlo più completamente; ma si può ottenerne una certa quantità, mercè di un mezzo men distruttore; l'alcali fisso perciò basta. Ho versato molte volte su della carne fresca, e pestata dell'alcali fisso, n'è sempre uscito sul fatto un odor vivo, penetrante, ch'è dell'alcali volatile. Qualche volta ho messo quel miscuglio a mescolare al bagno-maria, ne ho tratto una quantità assai grande di alcali volatile; per tal mezzo si ottiene l'alcali volatile senza combustione, e senza putrefazione. Non si può negare allora, che quella salina sostanza non esista formata nelle materie animali; ma dacchè non si lascia scorgere all'odorato nella carne fresca, e necessariamente combinata; penso anche, che l'alcali volatile vi sia sotto due stati differenti: 1. combinato con una parte delle materie oleose; sotto questa forma è in uno stato saponoso: quello stesso alcali volatile è combinato con una certa quantità di acido animale sottilissimo, e sotto questa forma è nello stato di un sale neutro ammoniacale. Nell'uno, e nell'altro stato l'alcali fisso lo disimpegna colla stessa facoltà.

La putrefazione dunque dà presso a poco gli stessi prodotti che l'analisi al fuoco; con questo divario però, che la putrefazione non dà nè oglio; nè materia oleosa: me ne sono assicurato facendo putrefare delle materie vegetabili ed animali in lambicchi di vetro; la oleosa sostanza colla putrefazione distruggesi; in acqua, ed in terra convertesi; la terra, che dalle materie putrefatte proviene, è nera, come quella che resta nella storta dopo l'analisi; questa non ha nessun odore, quella, che dà la putrefazione, è al contrario assai fetida. E' verisimilmente a queste differenze, che attribuir si debbono quelle, che osservansi nell'odor de' prodotti, quei che si ottengono coll'analisi, hanno un odor, che accostasi un poco a quello delle materie in putrefazione; ma quest'odore è mascherato da quello di bruciato, cui hanno tutti i prodotti ottenuti per mezzo del fuoco, il che corregge un poco il loro fetore; sono in oltre neri, e carbonicci. Quei che si volatilizzano nella putrefazione non hanno che poco o punto di colore; sono di un fetor insopportabile, che sempre si accosta all'odore di materia fecale. E' molto difficile assegnar la vera causa di questi differenti odori; si può soltanto dire, che provengono singolarmente dallo stato della materia flogistica, dalla sua dose, e dal luogo, che prendono tra essi le differenti sostanze, che si disimpegnano dai corpi in tempo dell'analisi al fuoco, e della putrefazione. E' certo, che l'analisi al fuoco, che si fa in uno spazio di tempo assai breve, dee combinar le sostanze in modo diverso da quello in cui lo fa la putrefazione, la quale dura lunghissimo tempo. Ma come fannosi queste nuove combinazioni? quai sono i prossimi principj, che le costituiscono? ec. La Chimica, e la Fisica non hanno ancora fatto tai progressi da poter spiegar queste cose. Restano ancora, come si vede, molte ricerche da farsi in questa materia, dalle quali la economia animale illustrerassi non poco.

2. Io dico, che la putrefazione si fa *senza calore*, cioè che i corpi nel putrefarsi non si riscaldano, e non prendono un grado di calore superiore a quello dell'atmosfera; il che da noi fra poco si proverà. Gli Anatomici sono in caso di accorgersi, che un cadavero, che s'imputridisce, non ha più calore di quel che aveva prima della putrefazione.

3. Io dico, che la putrefazione è *un abbassamento, uno stracciamento delle parti dei corpi, dal peso di loro massa, e per la dilatazione dei fluidi, ch'essi contengono.*

Avendo provato di sopra, che la putrefazione è una vera analisi spontanea, è cosa chiara, che quest'analisi non può effettivamente seguire sennon per una disunione, una separazione, una divisione delle parti dei corpi che si putrefanno, e che quella separazione non può essere cagionata che dalla dilatazione, cui il natural calore dell'atmosfera cagiona nei fluidi, che son contenuti in tutti i vegetabili ed animali. E' chiara cosa altresì, che quella disunione, quella separazione delle parti è accompagnata da un abbassamento delle stesse parti.

4. Io dico, *coll'ajuto del caldo esteriore*; poichè in effetto la putrefazione non si fa sennon quando v'ha nell'atmosfera un grado di calor bastante a mantener la liquidità dei fluidi contenuti nel corpo; il che è tanto vero, che i corpi agghiacciati pel freddo non si putrefanno.

5. Aggiungo in fine, che *quell'esterno calore*

disimpegna i principj acquosi, oleosi, e salini, che costituiscono i corpi prima della loro putrefazione. Questo è provato, poichè i corpi, anche nel putrefarsi perdono il loro odore, quando si fanno agghiacciare: è questo un fatto a tutti noto.

Tutto il da me ora detto spiega, a parer mio, in modo assai chiaro il meccanismo della putrefazione; e in tutto questo meccanismo io niente vedo, che dinoti una fermentazione, poichè non vi ha nè gonfiamento sensibile, nè effervescenza, nè altro calore che quello dell'atmosfera, come me ne sono accertato colla seguente sperienza.

Ho messo in un vaso di vetro una quantità assai grande di carne; ho messo in mezzo a questa carne la palla di un termometro, e ho coperto il vaso con una carta pecora, cui si è fatto un piccolo buco nel suo mezzo per lasciar passar il tubo del termometro. Accanto a questo vi era un altro termometro simile affatto a quello della sperienza, che dimostrava il grado del calore dell'atmosfera. Ho osservato attentamente questi due termometri per più di diciotto mesi che ha durato questa sperienza, e non ho mai veduto, che il termometro posto nella carne indicasse più calore di quello che gli era messo accanto.

Ho avuto l'attenzione di segnar con una sbarra all'esterno del vaso lo spazio che occupava la carne, e non mi sono mai accorto di gonfiamento; al contrario ho osservato, che a misura che la carne s'imputridiva, sempre più s'indeboliva, e che infine la massa è notabilmente calata di volume fino al suo intero diffeccamento.

Si sarebbe male a riputare il calore, che si osserva nel letame, come un effetto della putrefazione; quel calore al contrario non è che l'effetto della fermentazione spiritosa, e quello della fermentazione acida, cui la paglia di quel letame soffre prima di entrare in putrefazione; il che è provato dal color rosso, che si vede comparire su la carta blò, esponendola al fumo che dal letame esala. In oltre l'odor del letame, quando è ben caldo, non è quello delle materie ch'entrano in putrefazione; è un miscuglio dell'odore di una piccolissima quantità di materia putrefatta con l'odore di una maggior quantità di materia in fermentazione spiritosa ed acida. Questi tre stati hanno luogo nel tempo stesso; nella massa del letame si confondono; fino ad ora non sono stati distinti; non si vedeva che della putrefazione; il che ha fatto pensare, che la putrefazione ecciti del calore. Contuttociò era facile l'osservare, che un mucchio di letame produce da prima molto di calore, ma che va sempre scemando a proporzione che la materia vegetabile si approssima alla sua putrefazione. I vegetabili non entrano ben veramente in putrefazione sennon quando la lor fermentazione spiritosa ed acida è interamente cessata, allora niente più di calore si eccita: è un fatto da me comprovato con una lunga serie di sperienze su varie spezie di materie vegetabili, che ho fatto purificare.

Del resto le fermentazioni spiritose ed acide dei vegetabili sono accompagnate da un calor tanto più sensibile, quanto la loro massa è più grande, e la umidità trovasi in proporzioni più convenienti. Questo calore è talvolta tale, che i vegetabili si accendono, come si vede succeder spesso nelle cataste di fieno. Le materie perfettamente animalizzate non sono al contrario assolutamente suscettibili dei due primi gradi della fermentazione; elleno passano sul fatto alla putrefazione senza produr calore. Un distinto Autore ha cercato di far creder incerti i fatti da me esposti, ma mi sarebbe piacciuto più, che avesse opposto dei fatti a quel che io dico, invece di congetture: ecco come si spiega. *Io credo, che l'Autore si sia ingannato*; penso, che probabilmente non ha osservato la sua carne sennon quando non era più tempo; ma se l'avesse esaminata nei primi momenti della putrefazione, se l'avrebbe senza dubbio trovata accresciuta di volume. Infatti un corpo non può putrefarsi sennon si eccita un movimento in tutte le sue parti; e si sa, che ogni movimento produce del calore (1).

Per soddisfar l'Autore ho ripetuto quella sperienza con tutta la esattezza che usar ho potuto; ho preso tutte le convenienti cautele per osservare tutt'i fenomeni, che succedono in tempo della putrefazione; ho riscontrato di non essermi ingannato in quello che ho detto in questa materia. Ecco come ho ripetuto questa sperienza.

Ho pestato in un mortajo di marmo due libbre di carne di bue freschissima, la ho introdotta in una boccia a due aperture A, B, e la ho riempita fino in C. Ho avuto l'atten-

(1) Vedi Saggio per servir alla Storia della putrefazione, pag. 20.

l'attenzione di calcar quella carne, perchè non reſtaſſe alcun vacuo; in A, ho aggiuſtato una veſcica di porco vuota di aria, e reſa pieghevole a forza di averla fregata tra le mani, all'apertura B, ho adattato un termometro di Reaumur con un turacciolo di ſughero, e della cera molle; accanto di queſto apparecchio ho poſto un termometro egualmente marcato per ſervirmi di confronto; ho meſſo il tutto in una camera, nella quale io faceva ſempre del fuoco. Ho cominciato la ſperienza ai 2. Novembre 1768. e oſſervava tre volte al giorno quel che accadeva, la mattina, a mezzogiorno, e la ſera. Dal principio della ſperienza ſino ai cinque Novembre i termometri ſono reſtati da una parte, e dall'altra a 10. gradi al di ſopra del ghiaccio. In quel giorno la carne ha cominciato a gonfiarſi un poco; ſi è ſparſo alla ſua ſuperfizie un poco di ſangue; niente di aria diſimpegnata. La carne aveva la conſiſtenza di una paſta ſoda ſenz'alcun cattivo odore; avea nella ſua parte ſuperiore perduto un poco del ſuo colore vermiglio.

Dai 5. ſino ai 9. di Novembre entrambi i termometri erano ora agli otto gradi, ed ora ai ſette al diſopra del ghiaccio. Il gonfiamento è creſciuto ſucceſſivamente in queſto intervallo, e ſi è ſeparato molto di color roſſo. Il dì 10. i termometri eſſendo a ſette gradi al diſopra del ghiaccio, il gonfiamento ha ceſſato, e la carne ha cominciato ad abbaſſarſi; il liquore è ſtato riaſſorbito nella carne; non ſi è ancora diſimpegnato niente di aria.

Ai 11. gli ſteſſi fenomeni, molto di abbaſſamento, niente di aria diſimpegnata; la carne è divenuta livida nella parte ſuperiore, ed era ſempre vermiglia nel diſotto. Ho ſturato il matraccio per oſſervar l'odore; la carne avea quello che ſi ſente nella carne aſſai mortificata, ma non avea per niente affatto quello della putrefazione, e non era punto cattivo.

La ſera dei 12. eſſendo i termometri a ſette gradi al diſopra della congelazione, la carne ha continuato ad abbaſſarſi, ed ha cominciato ad eſalare un leggier odore di putrefazione, ch'è creſciuto ogni giorno, ma ſolo ai 15. ha cominciato a diſimpegnarſi dall'aria, i termometri eſſendo rimaſti ſempre alla ſteſſa temperatura. Ai 17. il color livido è creſciuto notabilmente nel diſopra, e il color vermiglio ſi è conſervato ancora per un lunghiſſimo tempo nel diſotto, l'abbaſſamento è ceſſato, è creſciuto al diſimpegnarſi dell'aria.

Dai 17. ſino ai 21. i termometri d'ambe le parti ſono reſtati a ſei gradi al diſſopra del ghiaccio; gli ſteſſi fenomeni ſono creſciuti inſenſibilmente; ſi ſono formate nella parte ſuperiore delle puſtule cancerose, e due picciole macchie di muffa di ſei linee di diametro; alcuni giorni dopo queſte macchie di muffa diſparvero, le puſtule ſono creſciute, e l'aria ha continuato a diſimpegnarſi.

Dai 21. Novembre ſino ai 20. Gennaro 1769. che ho cominciato ad oſſervare quella putrefazione, ho notato, che i progreſſi vanno ſempre creſcendo, e che l'aria ſi diſimpegna a miſura, che la putrefazione ſi avanza; ma non ho mai oſſervato alcun grado di calore ſuperiore a quello dell'atmoſfera, dal principio di queſta ſperienza ſino a oggidì 20. Gennaro 1769. e poſſo con piena confidenza accertare, che non ſi eccita alcun calore in tutto il tempo della putrefazione: ho ripetuto queſte ſperienze più volte, e non ne ho oſſervato mai.

Dalla ſperienza, e dagli eſpoſti fenomeni riſulta, che il rimprovero fattomi di non aver oſſervato gonfiamento nei primi momenti della putrefazione è mal fondato; poichè quel gonfiamento comincia, e finiſce prima che la putrefazione ſentir ſi faccia nella minima coſa. Mi era accorto di quel gonfiamento, che preceda di molto la putrefazione, non avea creduto doverne parlare, perchè non può eſſer conſiderato per un fenomeno della putrefazione. Vi è anche una quiete di più di ventiquattr'ore tra la ceſſazione di quel gonfiamento, ed il principio della putrefazione; e di ciò mi ſono aſſicurato dall'odore, dal color della carne, e da tutti gli altri fenomeni, che accompagnano quei due differenti ſtati.

Io attribuiſco quel gonfiamento a una leggera fermentazione ſpiritoſa, ed acida, cagionata dalla porzione dei ſughi contenuti nella carne, che non ſono ancora perfettamente animalizzati. Quel che ſi dice carne mortificata, è della carne, ch'è in quello ſtato di gonfiamento. Havvi gran ragione di penſare, che ſe foſſe poſſibile procurarſi delle materie perfettamente animalizzate, e che niente conteneſſero di ſoſtanze non animalizzate, la loro putrefazione non ſarebbe preceduta da un ſimile gonfiamento. Checchè ne ſia, io ho ripetuto queſt'eſperienze nei grandi calori della State, ed in quei temperati dell'Autunno, e dell'Inverno, e non ho mai oſſervato, ſia prima, ſia in

tempo della putrefazione, calore più grande di quello dell'aria ambiente.

Farò avvertire, che quando si fa questa sperienza nei calori della State, la putrefazione si fa molto più presto; allora confondesi ella con gonfiamento, che la precede, perchè comincia prima che sia interamente cessato. Si può prendere questi due differenti stati per un solo, e credere, che sia l'effetto della putrefazione; ch'è vetisimilmente quello ch'è accadato all'Autor della nota inserita nel *Saggio per servir alla Storia della Putrefazione*; e perciò è caduto in errore. Del resto mi lusingo, che l'Autore, ch'è un amator illuminato, e che con le sue fatiche contribuisce all'avvanzamento delle Fisiche scienze, mi saprà buon grado delle mie osservazioni. S'egli ha fatto questa sperienza in una stagione poco favorevole a successivamente osservare gli accennati fenomeni, io lo prego a volerla ripetere in una temperatora media, quando il termometro è dai sei fino ai dieci gradi al disotto della congelazione; osserverà allora, che i fenomeni non si confondono, e che compariscono successivamente gli uni dopo gli altri; in modo che si può osservarli con precisione.

Non ho io mai detto, che la putrefazione *senza movimento* si faccia; dico precisamente il contrario; l'abbassamento, ch'è il principal effetto, che io ammetto nella putrefazione, è ben uo moto, che si eccita in tutte le parti dei corpi, che si putrificano; in ciò io son d'accordo coll'Autor della nota. Ma noo sono del suo parer quando dice, *si sa, che ogni moto eccita del calore*: mi permetta di provargli, ch'è in grande errore.

Il sale ammoniaco, il sale marino, il zucchero, e altri sali in gran numero, nel disciogliersi nell'acqua, produeono un freddo, più o meno grande; queste dissoluzioni certamente senza moto non fannosi.

Può l'Autore consultar le Memorie dell'Accademia per l'anno 1727. Il Sig. Geoffroy riporta molte sperienze di combinazioni di oglio essenziale con lo spirito di vioo, dalle quali altre hanno eccitato del freddo, altre del calore, ed in fine altre non hanno cagionato nè freddo, nè caldo. Tutte queste combinazioni senza movimento non si fanno. Nella statica dei vegetabili del Sig. Hales, tradotta dall'Inglese dal Sig. di Buffon, pag. 364. n. 77. l'Autor troverà, che gettando due dramme di sale ammoniaco sopra tre dramme di oglio di vetriolo, quel miscuglio ha prodotto subitamente una grande effervescenza disimpegnando l'acido marino, ed ha fatto abbassare un termometro di Fareinhein di dodeci gradi, in tempo che i vapori, che se ne alzavano, erano tanto caldi, che hanoo fatto alzar un simile termometro di dieci gradi. Il calore, cui producono i vapori, che si alzano da quel miscuglio, viene dall'acido marino ridotto in vapori concentratissimi; il quale attrae poderosamente la umidità dell'aria, e che per tal mezzo riscaldasi; ma è assolutamente indipendente dal moto, e dal freddo, che si eccitano tra l'acido vetriolico, e l'alcali volatile del sale ammoniaco.

L'acido nitroso decompone il sale di Glaubero, come ho dimostrato altrove; in tempo di quella decomposizione si fa no freddo grande; quella decomposizione certamente senza moto non fassi.

Gli acidi minerali coocentrati versati su del ghiaccio pestato, producono, a misura che il ghiaccio si fonde, un freddo grandissimo; il ghiaccio entra in una spezie di fusione.

Quando si meschia dell'acqua, e dello spirito di vino, si produce del calore, ma quando si meschia del ghiaccio e dello spirito di vino, si produce al contrario un grandissimo freddo, a misura che il ghiacchio si fonde, in tutte queste sperienze di artifiziali raffreddamenti havvi necessariamente un gran moto. Da tutto questo risulta, non essere cosa di stupore, che nella putrefazione, nella quale io ammetto del moto, non vi sia punto di calore; i più esatti termometri certo non ne indicano.

Mi rimane, per dar fine a questo articolo, di prevenire una obbiezione, che non si mancherà di farmi intorno alle materie perfettamente animalizzate, che io ho detto non essere suscettibili dei due primi gradi della fermentazione. Si può obbiettarmi, che il brodo di pura carne comincia dal farsi agro prima di putrefarsi; e se ne dedurrebbe, che le materie animali sono suscettibili dalla fermentazione acida.

Io risponderò, che le materie, con le quali si fa per ordinario del brodo, sono tratte dagli animali granivori; la carne di quegli animali rinchiude nei vasi dei sughi, che non sono perfettamente animalizzati, e che ancora partecipano della natura delle sostanze vegetabili, quando si fa bollir quella carne nell'acqua, i sughi estrattivi di natura vegetabile si dissolvono i primi; passino quasi tutti interamente nella decozione. Ma non è così della carne degli animali carnivori;

vori; i vasi son pieni di sostanze meglio animalizzate; il brodo non diventa agro, o almeno non sensibilmente; se si scorge un poco di acido nel brodo, o decozione della carne degli animali granivori, non se ne scorge punto nella carne che si fa putrefare, perchè quell'acido è inviluppato, e mascherato dalla grande quantità di sostanza animalizzata, la quale entra in putrefazione nel tempo stesso, che le materie vegetabili entrano in fermentazione.

Tutto il da noi ora detto prova, che la putrefazione è l'ultimo sforzo, che la natura esercita su tutti i corpi dei regni vegetabile ed animale; e che in questa grande operazione ella ha per oggetto il distruggere e il ridurre ai loro primi elementi tutti gli individui che hanno avuto vita, o che han vegetato. La morte è il primo passo che fanno gli animali verso la putrefazione; si fa ella in più o men lungo tempo secondo le circostanze. Sono ormai otto anni che io tengo della carne in un vaso di vetro, che non si è ancora putrefatta completamente, ha ella ancora un odor cadaverico: ho in questo tempo avuto l'attenzione di aggiunger dell'acqua a misura che la umidità della carne si evaporava; ed ho rimpiazzato questa a misura ch'era necessario: forse vi vuole lo spazio di venti anni per far così putrefare i corpi completamente. Non è così di quelli che son seppelliti nella terra, la maggior parte di essi son putrefatti in uno spazio di tempo molto men grande; la vicinanza delle terre calcarie accelera molto la loro putrefazione. Quasi tutti i Chimici ed i Fisici hanno scoperto in quella specie di terra una qualità di putrefare, ma nessuno, che io sappia, ne ha spiegato la causa.

Io mi credo di avere una buona ragion di dire, ciò essere perchè nella composizione di quella specie di terra entra *un poco più che la metà del suo peso di acqua, e ch'è quella quantità di acqua contenuta nelle terre calcarie, che caratterizza specialmente la terra di cui parliamo, e che la distingue dalle pietre, e dalle terre vetrificabili.* E' a quest' acqua primaria che attribuir devesi la grande difficoltà ch'esse hanno di entrare in fusione; non possono elleno veramente fondersi al fuoco sennon quando hanno interamente perduto la loro acqua primaria; allora convertonsi in terra vetrificabile. Ho io dimostratto tutte queste cose in una scrittura letta all'Accademia nel 1766. (1). Dimandavasi da me allora un posto vacante per la morte del Sig. Helot. Io credeva avervi più diritto di chichessia, essendo il più vecchio in data all'Accademia, e avendo dato un maggior numero di Opere; contuttociò non ho avuto il posto, il che mi ha fatto prender il partito di rinunziarvi per sempre. Checchè ne sia, ho osservato, che le terre calcarie, così private di ogni umidità primaria, e giunte allo stato di terra vetrificabile, sono, come le terre vetrificabili ordinarie, pochissimo disposte ad eccitar la putrefazione dei corpi, perchè il fondo della putrefazione è la umidità, e le materie terree vetrificabili ne sono assolutamente prive.

Dello Spirito di vino.

LO spirito di vino è un liquor trasparente, volatile, di un gradevole odore che s'infiamma senza spargere nè fuligine nè fumo. Si ricava con la distillazione da tutti i liquori, che hanno sofferto la fermentazione spiritosa: per esempio di queste distillazioni prenderemo quella del vino.

Si mette la quantità che si vuole di vino bianco o rosso nel bagno-maria di un lambicco; si dispongono i vasi, come precedentemente abbiam detto; si procede alla distillazione con un moderato calore. Il liquor spiritoso, di cui abbiam parlato nella nostra definizione, si alza a un grado di calore un poco inferiore a quello dell'acqua bollente: questo è il liquore che chiamasi *spirito di vino*. Si continua la distillazione fino a che si abbia tratto tutto lo spirito di vino, ed anche una piccola quantità di flemma, per aver sicurezza di aver fatto passare tutto quel liquor infiammabile. Resta nel lambicco un liquor acido, che contiene tutti i principj salini del vino, che salire non ha potuto a quel grado di calore: gettasi questo liquor come inutile.

Assai pochi sono i casi, nei quali si dia lo spirito di vino puro internamente; il suo frequente uso è anche nocivo; coagula il sangue e tutti gli umori; indura le fibre a guisa di corno, e toglie ad esse la loro arrendevolezza; cagiona la paralisia, e getta nel marasmo, e produce degl'ingorgamenti di ogni specie. Così non è usandolo esternamente;

(1) Ecco il titolo di quella scrittura: *Sopra molte sostanze terree, e in particolare sopra le pietre e le terre calcarie.*

te; è di un uso frequente, e sempre senza rischio. Consolida le piaghe recenti; apre i pori, agevola la traspirazione; è buono per la scottatura, purchè sia recente, e prima che le bolle siano levate, evaporandosi produce un freddo grande; ed è verisimilmente per questa ragione, ch'è nelle scottature maraviglioso.

Lo spirito di vino è il veicolo di molti medicamenti, dei quali parleremo a suo tempo.

OSSERVAZIONI.

QUando si mette a distillare il vino, si disimpegna una grandissima quantità di aria; si fa un buco di spillo al luto del recipiente, perchè si possa evacuare, e prevenir con ciò la rottura del vaso.

Nelle operazioni in grande si fa la distillazione a fuoco nudo; si mantiene il fuoco bastantemente forte, perchè il liquore che distilla formi un filetto; per tal mezzo si solleva all'incirca una tanto grande quantità di flemma, quanto di spirito di vino; questo liquore così meschiato di flemma si dice *acqua di vita*, laddove quando si distilla il vino al bagno-maria, il liquor spiritoso che si ottiene, è men carico di flemma. L'acquavite che hassi nel Commerzio, ha sempre un color di ambra più o meno carico. Questo colore non le è inerente, le viene dalla tintura, che acquista dalle botti di legno, nelle quali conservasi; per ciò è, che le vecchie acquevite sono più colorite delle nuove.

Le acque vite preparate in grande sono per la maggior parte tratte da vini difettoli, che non sono da bersi. Distillansi similmente le feccie, che si stemperano in molt'acqua, affinchè non abbrucino in fondo ai vasi in tempo della distillazione. Questa ultima acquavite è poco dissimile dalla precedente; col solo divario, che contiene una maggior quantità di oglio crasso. La feccia che ha bruciato nel lambicco, dà allo spirito di vino un odore e un sapor empireumatico, che non è più possibile di togliergli; è per impedire che non abbruci che la si stempera in molt'acqua.

Si cava, nel modo ora mentovato, lo spirito infiammabile da tutt'i liquori fermentati, come dal sidro, dalla birra, dall'idromele ec. ma il vino ne dà una molto maggior quantità; la birra è il liquor fermentato, che ne dà il meno, almeno la birra di questo paese.

Tutti i vini non danno la stessa quantità di spirito di vino: i vini teneri ne danno assai poco; sono i vini nuovi che ne danno il più; i vini vecchi danno pochissimo o niente di spirito di vino, ed è per questo che sono più salubri. La parte spiritosa si è talmente combinata con gli altri principj, che non è più sensibile. Cotesti vini, senza esser agri, sono paragonabili all'aceto, il quale contiene la parte spiritosa di vino, ma che non si può più farla ricomparire sennon con chimici mezzi.

Tutti questi spiriti infiammabili sono della stessa natura; hanno le proprietà medesime; sono soltanto dissomiglianti tra essi per dei sapori e colori, che sono particolari a ciascuno di essi, e che togliere interamente non si possono con reiterate rettificazioni; forse però la cosa non è impossibile. Ho fatto, per esempio, su lo spirito di vino, tratto dal vino di Spagna, tutto quel che fu possibile per levargli il suo sapore e il suo odore, senza aver potuto riuscire; esso ha conservato dopo un gran numero di rettificazioni fatte con differenti intermedj l'odore e il sapore, che sono particolari a quella spezie di vino.

Lo spirito di vino di nostra operazione, e l'acquavite che trovasi nel Commerzio, non sono bastantemente puri, nè affatto sgombri dal principio acquoso, perchè si possa impiegargli in una infinità di preparazioni; bisogna distillargli ancora più volte per ridurgli alla lor perfezione; queste differenti operazioni si dicono *rettificazioni*.

Rettificazione dello Spirito di vino.

LA rettificazione dello spirito di vino è una operazione, con la quale si spoglia della sua flemma, e del suo grosso oglio essenziale mercè di reiterate distillazioni.

Si mette l'acquavite nel bagno-maria di un lambicco; si procede alla distillazione come abbiam detto più volte; si riceve a parte incirca un quarto del liquore, che sollevasi il primo; si fa distillar ancora una simile quantità di liquore, o fino a che quel che passa sia bianco e latticinoso.

Si distilla di nuovo questo ultimo liquore in bagno-maria, e se ne fa passar incirca la metà, che si meschia col primo spirito di vino, che ha distillato nella prima operazione. Si continua la distillazione per estrar tutto quel che resta di spiritoso; si rettifica di nuovo per trar ancora una porzion di liquo-

liquore, che passa il primo, e che si meschia con i precedenti. Si continua così di seguito, fino a che si abbia tratto dall'acquavite tutto quel ch'ella può dare di liquor spiritoso simile al primo spirito di vino. Resta nel bagno-maria, dopo ciascuna distillazione, un liquor flemmatico, che ha un odor di acquavite, ma che niente più contiene di liquor infiammabile: gettasi ogni volta come inutile.

Allora si distillan di nuovo in bagno-maria tutte le prime porzioni di spirito di vino che si sono mescolate a misura; se ne fa passar colla distillazione incirca la metà; la si mette a parte; ed è quel che dicesi *spirito di vino rettificato*, o *alcolizzato*, o *alcool-di-vino*. Si continua la distillazione per estrar tutto lo spiritoso che resta nel lambicco; si rettifica di nuovo per estrar ancora la metà del liquore che passa il primo; e si può continuar così di seguito per rettificar tutto lo spirito di vino dell'acquavite, che si ha impiegata; la si custodisce a parte, se si vuole, per dei usi, nei quali non si ha bisogno di spirito di vino così bene rettificato.

OSSERVAZIONI.

MOlti valenti Chimici hanno dato i loro modi di procedere per rettificar lo spirito di vino con intermedj terrei, spongiosi, salini, ed acquosi, (noi parliamo di quei varj modi di operare) ma non ne ho trovato alcuno che sia più comodo, e tanto buono quanto quello da noi esposto.

L'acquavite, che trovasi nel Commerzio, contiene, per così dire, tutti i principj che ha il vino, ma in proporzioni assai diverse; contiene ella meno di flemma e di acido che il vino, ma più di oglio soprabbondante, e più di spirito infiammabile.

La prima porzione di spirito di vino, che sollevasi in ogni distillazione, è la più pura, e la men carica di oglio essenziale grosso; quella che segue n'è quasi caricatissima. Si osserva anche, che certe acquevite, spezialmente quelle tratte dalle feccie di vino, lasciano nel lambicco, dopo la distillazione della parte spiritosa, una flemma, sopra la quale nuota una gran quaatità di quell'oglio, che si può separar coll'imbuto: chiamasi oglio di vino. L'acquavite estratta dal vino non ne lascia punto, o almeno un'assai minor quantità. Non è già che ne sia passato più in tempo della rettificazione di quella spezie di acquavite, ma è soltanto perchè ne conteneva una minor quantità; il che fa, ch'essa non diventi tanto sensibile. Ad oggetto di privar lo spirito di vino sempre più di quell'oglio grosso abbiamo raccomandato di rettificar a parte le ultime porzioni di spirito di vino, che si traggono in ciascuna distillazione. E' facile lo scorgere le differenze che vi sono tra quelle due porzioni di spirito di vino: la prima non lascia alcun odore di flemma di acquavite nelle mani dopo la evaporazione dello spiritoso; la seconda, al contrario, lascia un odore di oglio di vino simile all'odore dell'alito di gente ubbriaca, che digerisce male il vino.

Alcuni si contentano di distillar l'acqnavite in più volte, lasciando meschiar la totalità dello spirito di vino; separano essi solamente ogni volta la flemma che resta nel lambicco. Ma questo spirito di vino, benchè bene spogliato della sua flemma, contiene una così grande quantità di oglio soprabbondante, che dopo un gran numero di rettificazioni lascia nelle mani quel dispiacevole odore ora menzionato.

Pare che Kunchel sia stato il primo che abbia fatto attenzione a quest'oglio estranio allo spirito di vino; il mezzo da esso proposto per separarlo consiste nel mescolar lo spirito di vino in una grandissima quantità di acqua, e proceder poi alla distillazione per estrarlo. Si ripete la stessa operazione più volte di seguito, e si rettifica. E certo, che questo modo di procedere è efficacissimo; l'oglio di vino resta nuotante su l'acqua, lo spirito di vino perde sempre più il cattivo suo odore. Ma questo modo di procedere è incomodo, perchè vi vuole molta acqna, e bisogna replicar molte distillazioni per separar intieramente lo spirito di vino dall'acqua, e ridurlo in quel che dicesi alcool di vino.

Altri raccomandano di rettificar lo spirito di vino su della calcina viva o estinta all'aria. Questo mezzo è efficacissimo per separar dallo spirito di vino l'oglio e l'acqua soprabbondante, ma la calcina altera singolarmente i principj dello spirito di vino, imbevendosi di una gran parte del suo acido: si estrae anche un'assai minor quantità di spirito di vino, e quello che si ottiene è penetrantissimo.

Alcuni in Parigi facevano uso di questi differenti modi di procedere, ma colla sola mira di togliere allo spirito di vino l'odore

degli

degli ogli essenziali, che vi si aveva mischiati per aromatizzarlo, affinchè pagasse men di diritti nell'entrare in Parigi; ma a poco a poco si sono scoperti questi artifizj; e si sono imposti eguali diritti su lo spirito di vino odoroso, come su quello che non ha odore. Ecco il metodo di levare allo spirito di vino l'estranio suo odore.

Si mischia lo spirito di vino con una sufficiente quantità di acqua; il miscuglio diventa latticinoso per l'oglio che ne separa; si filtra il liquore in dei vasi chiusi, ma attraverso di una certa quantità di calcina estinta all'aria; l'oglio essenziale resta nella calcina; si rettifica poi quel liquore per separar lo spirito di vino dall'acqua; si trova purissimo e senza odore quando si ha operato bene. E' però cosa buona far osservare, che questo mezzo non riesce sennon quando lo spirito di vino è poco carico di oglio essenziale, come lo era in tempo che i diritti erano differenti; ma quando lo spirito di vino ne contiene molto, havvi una porzione di oglio essenziale, che si rettifica di più in più con lo spirito di vino, e che gli conserva l'odor dell'aromato, che se gli aveva aggiunto.

Alcuni Chimici raccomandano di rettificar lo spirito di vino su del sale alcali, dopo avergli fatti digerir insieme; ma quel sale scompone lo spirito di vino pressochè come la calcina; lo spirito di vino acquista in oltre un color rosso, come abbiam detto; il che è una pruova del cominciamento di sua scomposizione. E' vero, che perde il suo colore per la rettificazione; ma non n'è meno alterato, perchè la materia salina, cui lascia dopo la sua distillazione, dà un sale neutro cristallizzabile, formato dall'acido dello spirito di vino, e dal sale alcali.

Altri Chimici raccomandano di rettificare lo spirito di vino su della midolla di pane seccata, o su della semola, o su della creta. Queste sostanze sono attissime a ritenere la flemma e l'oglio soprabbondante allo spirito di vino; ma la creta produce un effetto pressochè simile a quello della calcina, con questo solo divario, che decompone men presto lo spirito di vino. La midolla di pane, o la semola, sono sostanze, che niente alterano lo spirito di vino; danno elleno in tempo della distillazione una mucilagine che s'imbeve della flemma; sono l'una e l'altra buonissimi intermedj per rettificare lo spirito di vino.

Lo spirito di vino che ho tratto dal vino di Spagna, ha conservato una gran parte del suo odore, e del suo sapore, anche dopo esser passato successivamente per tutte le operazioni da noi accennate; il che potrebbe far credere, che tali proprietà dipendano dalla natura di quella spezie di vino. Quando si distilla dell'acquavite, o quando si rettifica dello spirito di vino, resta nel lambicco una certa quantità di flemma, che ha un po' di odore dell'acquavite. Io ho sempre trovato questa flemma più leggiera dell'acqua distillata, anche dopo averne fatto evaporare una parte all'aria libera, a fine di essere certo, che quella maggior leggierezza non veniva da qualche porzione di acquavite, che vi era rimasta. Io attribuisco la leggierezza di quella flemma a una certa quantità di liquor spiritoso, che combinato è con essa, come lo è nell'aceto.

L'uso del serpentino immerso in una tina piena di acqua fredda si è introdotto per rettificare lo spirito di vino. Contuttociò questo strumento, così eccellente com'è, non è nemmen esso senza inconvenienti, specialmente quando si vuol avere dello spirito di vino sgombro da ogni flemma. Per esempio, quando si tiene freddissima l'acqua della tina del serpentino, si raffredda la massa di aria contenuta nel serpentino; la umidità di quella massa di aria si condensa nelle sue pareti nella stessa maniera che la freschezza di un vaso messo in un luogo, dove l'aria è calda, condensa alla sua superfizie l'acqua contenuta nell'aria che lo tocca. La umidità dell'aria così condensata nell'interno del serpentino distilla con lo spirito di vino; si carica per un tal mezzo di un'assai grande quantità di umidità.

Se l'acqua del serpentino è freddissima, lo spirito divino che distilla è anch'esso freddissimo; in questo caso condensa alla sua superfizie la umidità della porzione di aria che lo tocca, la quale rinnovandosi porta continuamente dell'acqua nello spirito di vino. Queste osservazioni sono molto indifferenti per la distillazione degli ogli essenziali, dei quali abbiamo parlato, poichè si fanno distillar con dell'acqua; ma non lo sono per lo spirito di vino che si vuol avere perfettamente privo di flemma.

Quando si distilla con un serpentino, fa duopo, stanti tutte le altre cose eguali, un maggior grado di calore per cominciar e mantener la distillazione, che quando non se ne serve; perchè i vapori che si alzano dal lambicco, hanno a vincere la resistenza,

cui

cui la colonna di aria contenuta nell'interno del ſerpentino continuamente oppone a quei medeſimi vapori, ma a queſto inconveniente rimediaſi coll'impiegare dei ſerpentini fatti con dei canali di un più grande diametro. Riguardo a queſto, è coſa di grande pericolo l'adattar a dei grandiſſimi lambicchi dei ſerpentini fatti con dei canali di un piccolo diametro; la quantità dei vapori, che in una volta ſi alzano, non trovando una facile uſcita, fa un grande ſforzo, e ſolleva il capitello del lambicco con pericolo degli aſtanti.

Lo ſpirito di vino può eſſere conſiderato come un miſcuglio di oglio eſſenziale tenuiſſimo diſciolto in una grande quantità di acqua per l'intermezzo di un acido ſottile, ma perfettamente ben combinato.

Le proprietà generali dello ſpirito di vino perfettamente puro, ſono:

1. Di non aver alcun eſtranio odore, il che ſi conoſce col ſregarſene le mani; la parte ſpiritoſa deve preſtamente evaporarſi, e non laſciar nè umidità, nè odore, che ſi accoſti a quello della flemma di acquavite; ſe accade il contrario, è una pruova ch'è mal rettificato.

2. Lo ſpirito di vino perfettamente rettificato non deve peſare che ſei dramme quarantotto grani in una bottiglia, che tiene un'oncia di acqua; la temperatura a dieci grani al ſopra della congelazione.

Vi ſono anche molti altri mezzi per conoſcere la bontà dello ſpirito di vino, come quello propoſto dal Sig. di Reaumur. Conſiſte nel chiuder dello ſpirito di vino in una piccola ampolla ſimile a quelle colle quali ſi fanno i termometri: ſi giudica di ſua bontà dalla ſua maggior dilatabilità. Altri Chimici propongono d'infiammarlo in dei vaſi profondi e tuffati nell'acqua fredda; ſi giudica di ſua bontà quando non laſcia che una piccola quantità di acqua. Lo ſpirito di vino perfettamente privo di flemma non deve umettar il ſale alcali ben ſeccato.

In fine ſi prova la bontà dello ſpirito di vino con la polvere da cannone. Si mette dello ſpirito di vino in un cucchiajo con della polvere; ſi mette il fuoco allo ſpirito di vino, e quando è vicino a ceſſar di bruciare, fa prender fuoco alla polvere. Si crede comunemente che ſia perfetto, quando infiamma così la polvere; ma queſta ſperienza è fallace: la infiammazion della polvere dipende dalla quantità che s'impiega; vale a dire, che ſe ſi mettono pochi grani di polvere con molto ſpirito di vino perfettamente rettificato, in queſto caſo non metterà il fuoco alla polvere, perchè la umidità cui dà in tempo di ſua infiammazione, la umetta ſufficientemente per impedirla che s'infiammi; così quello ſpirito di vino parerà eſſere di cattiva qualità agli occhi di quelli, che di queſte coſe informati non ſono; laddove al contrario dei cattivi ſpiriti di vino, ai quali ſi farà la ſteſſa operazione con un buon pizzico di polvere, paſſeranno per buoni perchè infiammeran quella polvere.

Di tutti i mezzi propoſti per conoſcere i gradi della rettificazion dello ſpirito di vino non v'ha, propriamente parlando, che quello del ſuo peſo ſpecifico paragonato all'acqua che ſia buono, e che ſia ſempre paragonabile; ma ha l'inconveniente di eſſer incomodo, perchè biſogna continuamente portar con sè dei peſi e delle bilancie.

Gli altri accennati mezzi non indicano che degli effetti preſſo a poco conſimili, e niente di baſtevolmente eſatto; non ſono inoltre meno incomodi per l'apparecchio che eſigono; in una parola non hanno tutti i vantaggj che cercanſi. Si ha tentato di far uſo dell'arcometro, o peſa-liquori; queſto ſtrumento non può eſſer più comodo, ha tutti i vantaggi che ſi bramano; ma non avendo potuto trovare una ſicura maniera di graduarlo, era tuttavia inutile per le operazioni di comparazione. Neſſuno di quei peſa-liquori è paragonabile cogli altri; ſe per avventura ſi viene a rompere il ſuo peſa-liquori, non è più poſſibile rifarne un altro dello ſteſſo moto; è duopo ſtudiar il nuovo ſtrumento e formarſi una nuova pratica. La ſua gradazione in un modo ſtabile e comparabile, come lo ſono i termometri pel Sig. di Reaumur, era da molto tempo la occupazione dei Fiſici; ſi lavorava dietro a queſta ricerca, ma ſenza effetto, perchè non ſi ha ſaputo procurarſi due termini, come la gli ha procurati il Sig. di Reaumur per ſe coſtruzione dei ſuoi termometri.

Io non diſſimulerò, che il biſogno, in cui ſonomi trovato di aver queſto ſtrumento perfezionato, mi ha fatto riſolvere a ſtudiarvi ſopra. Credo di aver riſolto il problema in una maniera ſemplice, colla quale ſi può procurarſi in ogni tempo, e in ogni paeſe dei peſa-liquori comparabili tra eſſi, come lo ſono i termometri del Sig. di Reaumur, e che ſiano ſempre del medeſimo moto, benchè fatti da differenti artefici, purchè ſiano a dovere intelligenti ed eſatti. Ecco

la

la descrizione, e la maniera di costruirlo, ma per ben intendere la sua costruzione, convien che io descriva prima un altro pesaliquori, per mezzo del quale si conosce, colla ultima precisione, la quantità di sal neutro, alcali, o acido, contenuto in ogni cento libbre di acqua, e similmente la quantità di sostanza salina contenuta negli acidi minerali; il che fino ad ora non si aveva mai potuto fare con esattezza. Ciascun grado di questo strumento indica il numero di libbre di quei sali contenuti nell'acqua che si vuol pruovare.

Descrizione di un pesa-liquori, per sapere la quantità di sale contenuto in ogni cento libbre di acqua.

PEr fare questo strumento si prende un pesa-liquori ordinario di vetro, che ha presso a poco la figura di un termometro, con questo solo divario, che si ha saldato alla parte inferiore della palla un piccolo stelo, alla cima del quale si è posta una seconda palla, ma molto più piccola, nella quale si mette del mercurio in sufficiente quantità, per empirlo di savorra, e per farlo stare diritto, e per farlo entrar nell'acqua pura quasi fino all'alto del tubo; si segna *zero* il luogo dove cessa di affondarsi in quell'acqua pura, il che forma il primo termine; vedi la tavola pag. 114 prima figura. Per aver il secondo termine si prepara un'acqua salata facendo disciogliere quindici libbre di sal marino secchissimo e purissimo in ottantacinque libbre di acqua; il che forma cento libbre di liquido: o se si vuole s'impiegano quindici oncie di sale, e ottantacinque oncie di acqua, ch'è assolutamente lo stesso. S'immerge lo strumento in quel liquore; quando è freddo vi s'immerge molto meno, e quando il pesa-liquore cessa di affondarvisi, si segna quel luogo sul tubo, *quindici gradi*; ciò forma il secondo termine.

Si divide l'intervallo che trovasi tra quei due termini, in porzioni eguali, che formano altrettanti gradi. Questo intervallo così graduato può servir di misura per divider nella stessa guisa la parte inferiore del tubo, cui noi supponiamo essere stato fatto sufficientemente lungo. Perciò si prende con un compasso la distanza da *zero* a quindici, che si riporta nel basso, che si divide all'istesso modo; il che dà trenta gradi su lo strumento. Si può anche accrescer il numero dei gradi fino a ottanta, se si crede bene, benchè non ne sia mai occasion di servirsene.

E' difficile il procurarsi dei pesa-liquori, dei quali il tubo sia perfettamente cilindrico, e di un diametro e di una grossezza eguale. Questo inconveniente è comune ai pesaliquori e ai termometri; perciò è indubitato che debbon sovente esservi delle ineguaglianze tra i gradi di questo istrumento; ma si può rimediarvi col formare i gradi del pesa-liquori gli uni dopo gli altri. Così si prenderà una libbra di sale, che si farà disciogliere in novantanove libbre di acqua; e il luogo, dove il pesa-liquori immerso in quel fluido si fermerà, formerà il primo grado.

Per segnar il secondo grado si farà disciogliere due libbre del medesimo sale in novantotto libbre di acqua; per il terzo grado si prenderanno tre libbre di sale e novantasette libbre di acqua; e così di seguito fino a che si giunga a gradnar intieramente il pesa-liquori, scemando sempre la quantità dell'acqua di tante libbre quante si aggiungono libbre di sale. Tutte queste operazioni debbonsi fare in una cantina, e bisogna lasciarvi i liquori molto tempo, perchè ne prendano la temperatura, ch'è di diciotto gradi al dissopra del ghiaccio.

Quando si fa disciogliere il sale, bisogna ben guardarsi dal prenderne, e così dell'acqua; la dissoluzione dev'esser fatta in un matraccio chiuso, affinchè non vi sia veruna evaporazione; altrimenti il liquore sarebbe imperfetto, e il pesa-liquor difettoso.

Ora farò l'applicazione di questa procedura alla costruzione di un pesa-liquori proprio a conoscere i gradi di rettificazione dei liquori spiritosi, di una maniera stabile e sempre mai comparabile.

Costruzione di un nuovo Arcometro, e Pesa-liquori di comparazione, per conoscere i gradi di rettificazione dei liquori spiritosi.

PEr costruire questo pesa-liquori abbisognano due liquori propri a dare due termini: questi liquori sono l'acqua pura per un termine, e quella stessa acqua caricata di una quantità determinata di sale per il secondo. Per preparar questo secondo liquore si prendono dieci oncie di sal marino purificato e ben secco, si mettono in un matraccio, vi si versan sopra novanta oncie di acqua pura; si agita il matraccio per facilitare la dissoluzione del sale; quando il sale è disciolto, il liquor è prepararato.

Allo-

Allora prendesi un pesa-liquore di vetro, disposto come il precedente, e caricato di mercurio sufficientemente; s'immerge in quel liquore. Devesi affondare a due o tre linee al dissopra della seconda palla; se si affonda troppo, si leva un poco di mercurio dalla piccola palla; se non si affonda abbastanza, se ne aggiunge sufficientemente, quando si affonda convenientemente; si segna *zero* il luogo dove si ferma; ciò forma il primo termine; vedi A, fig. 2. Poi si leva lo strumento, si lava, e s'immerge in dell'acqua distillata; si segna *dieci gradi* il luogo dove si è fissato B; ciò forma il secondo termine: si divide in dieci porzioni eguali lo spazio compreso tra quei due termini, il che dà dieci gradi.

Questi gradi servono di misura per formarne degli altri nel restante della parte superiore del tubo, come abbiam detto alla costruzione del pesa-liquore per i sali. Si dà a questo la estensione di cinquanta gradi, ch'è sufficiente, perchè non è possibile di aver dello spirito di vino tanto rettificato da dar quel numero di gradi.

I gradi, che questo pesa-liquore annunzia, hanno un uso inverso di quello che serve ai liquori salini: perchè il pesa-liquore proprio ai sali annunzia un'acqua tanto più ricca di sale, quanto meno in quell'acqua si affonda. Questo quì al contrario annunzia un liquore tanto più ricco di spirito, quanto più si affonda nei spiritosi liquori, perchè nel primo caso si cerca di sapere il maggior grado di peso, e nel secondo caso si cerca di conoscere all'opposto il maggior grado di leggierezza, che induce il maggior grado di rettificazione dei liquori spiritosi. Col mezzo di questa costruzione si potrà da quì avanti aver dei pesa-liquori sempre comparabili tra essi, e assolutamente simili, benchè fatti da diversi artefici, e in differenti tempi; il che fino ad ora non si avea potuto procurarsi per sapere con precisione i gradi di rettificazione dei liquori spiritosi.

Io ho fatto fare una dozzina di pesa-liquori simili al testè descritto, che si convengon tra essi con la maggior precisione: quando si tuffano in qualche spezie di acquavite qual sia, o in qualunque spirito di vino, si affondano tutti esattamente allo stesso grado, in una parola, a qualunque pruova si mettano, sono sempre d'accordo tra essi; indicano sempre lo stesso grado essendo immersi nello stesso liquore, qualunque sia per altro la spezie di vetro impiegato nella lor costruzione; e quali si vogliano siano le proporzioni che s'incontrano tra la grossezza della palla, la lunghezza e la grossezza dello stelo. Ho fatto molte sperienze col pesa-liquore, nelle quali ho impiegato, tra gli altri, due pesa-liquori sproporzionati pel loro volume, i quali nonostante hanno costantemente indicato lo stesso numero di gradi, essendo tuffati nello stesso liquor spiritoso.

Il più grande di quei pesa-liquori ha la palla di ventisette linee di diametro, sedici pollici e mezzo di stelo, il quale ha quattro linee di diametro.

Il più piccolo ha la palla di nove linee di diametro, lo stelo lungo due pollici e mezzo, e di due linee di diametro. Gli altri pesa-liquori, che in concorrenza ho impiegato nelle mie sperienze, hanno le palle e gli steli di grossezza e grandezza intermediarie.

Questo pesa-liquore è facile a costruire, non esige alcun calcolo matematico, nè alcuna particolar proporzione tra la grossezza e la lunghezza dello stelo respettivamente alla grossezza della palla: basta nel costruirlo, dargli le dimensioni le più comode, affinchè incomodo non sia; il che è un assai prezioso vantaggio in uno strumento di questa spezie.

I due termini, che si fissano nella costruzione del pesa-liquore, sono facili a procurarsi. La distribuzione dei miei gradi non è arbitraria, come lo è in tutti i pesa-liquori fatti fino ad ora: io divido lo spazio contenuto tra i due termini in tanti gradi quante sono le libbre di sale nell'acqua, che mi serve per uno dei miei termini.

Molti Fisici aveano proposto per punto fisso del loro pesa-liquore dell'acqua pura pel primo termine, e dei pesi noti pel secondo, per mezzo dei quali si fa affondere il pesa-liquore convenientemente; si divideva l'intervallo compreso tra questi due termini in dei gradi rispettivi ai pesi, che impiegati si erano. Ho fatto costruire alcuni pesa-liquori con questo metodo, e ciascun grano, peso di marco, formava altrettanti gradi. Ma presto mi sono accorto, che questo metodo era difettosissimo, e che non poteva mai dare alla Fisica uno strumento, che fosse praticabile pel Commerzio. Due pesa-liquori, che ho fatto costruire con questo metodo, e di volume pochissimo differenti, si accordavano così poco, che l'uno dava novantacinque gradi, e l'altro cinquanta, essendo immersi nello stesso spirito di vino: il che non è sorprendente. Il giuoco del pesa li-

quo-

quore è di rimuovere dal suo luogo un volume di liquido eguale alla parte, che s'immerge in quel medesimo liquido; ma quel rimovimento si fa non solo in ragione di peso, ma eziandio in ragion del volume del pesa-liquore. Così i pesi, dei quali si carica nell'interno per graduarlo, agiscono diversamente, secondo la capacità del pesa-liquore, e producono tanto meno di effetto, quanto il volume del pesa-liquore è più grande.

Alcuni mi hanno dimandato, se per mezzo del mio pesa-liquore si poteva sapere la quantità di acqua, e di liquor spiritoso contenuta in una data quantità di spirito di vino, come si fa la quantità di sale, che trovasi in cento libbre di acqua salata. Ciò è impossibile, e la comparazione non è esatta. Il sale è indipendente dall'acqua; si può averlo a parte, perchè può esistere senza acqua soprabbondante alla sua essenza salina. Ma non è così dello spirito di vino; l'acqua è uno dei principj constituenti; non si può privarnelo che fino a un certo punto, di là del quale si decompone, e cessa di essere spirito di vino, se privasi di una maggior quantità di sua acqua. La parte veramente spiritosa dello spirito di vino è il principio flogistico cui contiene; ma questo principio da sè solo non può formar spirito di vino; è la sua unione con l'acqua, e un poco di acido che lo produce. L'etere può essere considerato come spirito di vino prodigiosamente rettificato, contuttociò contiene anche più di sette ottavi del suo peso di acqua principio, senza la quale non sarebbe più etere. Così è dimostrato, che non si potrà mai per mezzo di verun pesa-liquore sapere la quantità di liquor spiritoso contenuta in un volume di spirito di vino; indicherebbe pinttosto, se ciò fosse possibile, la quantità di materia infiammabile, o flogistica, cui lo spirito di vino contiene. Da ciò ne segue, che si deve contentarsi di un pesa-liquore di comparazione, il quale indichi con precisione, che un tale spirito di vino è migliore di un altro, e che quello ch'è men buono contiene tanto più di acqua di quello ch'è di miglior qualità: questo è tutto quel che si può esigere da uno strumento di questa spezie.

Ad oggetto di far meglio vedere la utilità, e i vantaggi del mio pesa-liquore, ho raccolto in una tavola le principali sperienze da me fatte su lo spirito di vino. Si sono già fatte molte sperienze dello stesso genere, e singolarmente dal Sig. di Reaumur; ma essendo elleno state fatte con dei pesa-liquori, che non sono comparabili; esse e i lor risultati divengono inutili per la Chimica, per la Fisica, e per il Commerzio.

Il Sig. di Reaumur, egli stesso era obbligato a servirsi di un pesa-liquore, cui aveva graduato ordinariamente, cui egli solo poteva conoscere, e cui gli era impossibile rifare senza misura; conservava egli quel pesa-liquore colla maggior cura; se ne serviva per sapere i gradi dello spirito di vino, cui indeboliva con dell'acqua, ed impiegava nella costruzione dei suoi termometri; era tanto persuaso della imperfezione del suo pesa-liquore, che non ne ha mai parlato.

Capì, l'uomo più intelligente per la costruzion dei barometri, termometri ec. mi ha fatto vedere dello spirito di vino, cui il Sig. di Reaumur stesso avea egli stesso disposto per far dei termometri; quello spirito di vino era colorito con la composizione ch'è in uso presso i tintori: io l'ho esaminato col mio pesa-liquori, dava esso ventotto gradi, e mezzo, la temperatura del luogo essendo a diciannove gradi al disopra della congelazione; se quello spirito di vino non fosse stato colorito, avrebbe dato incirca trentaquattro gradi.

Tostochè mi ho fatto il mio pesa-liquore di comparazione, la mia prima attenzione è stata di sapere, se lo spirito di vino sia suscettibile di un termine di rettificazione, che sia permanente, o all'incirca, e qual sia questo termine. Perciò ho rettificato dello spirito di vino in diversi modi, cioè 1. senza intermedio, 2. ho rettificato dello spirito di vino su della semola di formento; ne ho rettificato dell'altro su della creta; ed in fine ne ho rettificato su della calcina debolmente estinta all'aria. Diremo una parola intorno alla maniera, in cui questi spiriti di vino sono stati preparati, perchè gli compariamo tra essi nella tavola, della quale parleremo fra poco.

Lo spirito di vino rettificato senza addizione, e cui non paragoniamo con gli altri spiriti di vino, è preparato quale lo abbiamo descritto nel principio di questo articolo.

Ma avendo avuto occasione di rettificar molto spirito di vino alla volta, ho profittato di questa circostanza per procurarmene di quello che fosse rettificato quanto è possibile.

Ho distillato cinquecento pinte di acqua-

vite,

ɔQUEVITE,

Che c[illegible]re, la quantità di Liquore ſpiritoſo,

M A [illegible]to deſte meſcolanze riſcaldate ſopra il grado del ghiaccio, diano al peſaliquori.

vite, che dava trentuno gradi, la temperatura al ghiaccio. Questa quantità è stata distillata in quattro volte in un grande lambicco al bagno-maria; metteva a parte le trenta prime pinte, che passavano nel principio di ogni distillazione; ho ottenuto per conseguenza cento venti pinte di quel primo spirito di vino. Dava trentasette gradi al pesa-liquore, la temperatura al ghiaccio.

Ho rettificato quelle cento venti pinte di primo spirito di vino nello stesso lambicco al bagno-maria, e ho messo a parte le trenta prime pinte che sono passate; questo spirito di vino dava ancora trenta sette gradi alla stessa temperatura.

Ho dipoi rettificato le trenta pinte del primo spirito di vino, sempre al bagno-maria, e senza serpentino; ho messo a parte le due prime pinte, che sono passate; data trentotto gradi. Continuando la distillazione ho tratto ancora tredici pinte, che ho messo a parte; dava sempre trentotto gradi. Questo è lo spirito di vino, ch' è indicato nella Tavola col nome di *spirito di vino prodigiosamente rettificato*. Quel ch' è passato dopo era sensibilmente men buono. Da queste osservazioni si scorge, essere questo presso a poco il maggior grado di rettificazione che si può dare allo spirito di vino puro, e rettificato senza intermedio atto a decomporlo. E' la occasione che mi ha fatto fare questa osservazione, ed io non penso in verun modo, che sia duopo impiegar questi mezzi per ottener dello spirito di vino rettificato allo stesso grado. Ma sono anche convinto del contrario procurandomi dello spirito di vino simile in tre rettificazioni al bagno-maria, e che dava al pesa-liquore lo stesso numero di gradi. Io riferisco questa osservazione soltanto per far vedere, che se lo spirito di vino fosse suscettibile di un maggior grado di rettificazione, quello sarebbe stato il caso in cui l'avrei ottenuto.

Spirito di vino rettificato su della Creta.

HO messo nel bagno-maria di un lambicco dodeci libbre di bianco di Spagna in polvere e ben secco; vi ho versato sopra trentatrè pinte di spirito di vino già ben rettificato, ho tratto e messo a parte le venti prime pinte che son passate; il resto è stato impiegato in altra cosa. Ho continuato la distillazione fino a che non passasse più niente. Sono rimaste nel lambicco tredeci libbre sei oncie di creta; è dunque una libbra sei oncie di umidità ch' ella ha assorbito dello spirito di vino, e ch' ella ha ritenuto con tale ostinatezza da non poter distillare al grado di calore dell' acqua bollente.

Spirito di vino rettificato su della Calcina.

HO similmente messo in distillazione al bagno-maria tre tatrè pinte di spirito di vino già ben rettificato, simile al precedente, con dodici libbre di calcina leggieriſſimamente estinta all'aria, e ho tratto e messo a parte le venti prime pinte che sono passate; il restante dello spirito di vino, ch' è passato, è stato impiegato in altra cosa; ho continuato la distillazione fino a perfetta siccità, cioè fino a che non distillasse più niente. Sono rimaste al fondo del lambicco tredeci libbre quattordici oncie e mezza di calcina in polvere; ella era un poco gonfiata. Verso il fine della distillazione quel che passava era acqua affatto pura.

Spiegazione della Tavola, che contiene i risultati delle sperienze fatte su lo spirito di vino.

NElla *prima colonna* io noto le sostanze, che metto in giuoco, e confronto; queste sostanze sono dello spirito di vino rettificato su della creta, dello spirito di vino rettificato su della calcina, dello spirito di vino prodigiosamente rettificato, di cui precedentemente parlato abbiamo, dello spirito di vino ordinario, ma perfettamente rettificato. Di sotto a queste sostanze, e sempre nella stessa colonna, io noto dei misugli di acqua, e di spirito di vino ordinario, fatti in pesi. Comincio da due oncie di spirito di vino su trenta oncie di acqua, per formar due libbre di liquore, ch' è il peso rotondo il più approssimantesi alla pinta di acqua, misura di Parigi. Io vario i misugli coll'accrescere la dose dell'uno nella stessa proporzione, che sminuisco la dose dell'altra, a fine di aver sempre due libbre di liquore.

Lo spirito di vino, e l'acqua presi a dei pesi eguali occupano dei differenti volumi, perchè il loro specifico peso non è lo stesso: questo è il soggetto della *seconda colonna*. Vi si vede, che due oncie di spirito di vino, per esempio, occupano il luogo, o il volume di due oncie tre dramme di acqua pura;

che quatt'oncie di ſpirito di vino occupano il luogo di quatt'oncie ſei groſſi di acqua, e così di ſeguito degli altri articoli. La prima colonna indica il peſo dello ſpirito di vino, ch'è impiegato nelle ſperienze; e la ſeconda indica il volume, cui occupa, comparato a quello di un pari peſo di acqua.

La *terza colonna* indica il total volume dell' acqua, e dello ſpirito di vino verſati l'uno ſu l'altro, e prima che ſiano meſchiati, è neceſſariamente eguale al volume dei due liquori preſi ſeparatamente.

Ma ſe quei liquori ſi agitano, lo ſpirito di vino, e l'acqua ſi meſchiano, e ſi combinano; quei liquori ſcambievolmente ſi penetrano, e il reſtante volume è minore di quel ch'era prima della meſcolanza. La *quarta colonna* indica il volume, cui hanno quei liquori dopo il loro perfetto meſcolamento.

La *quinta colonna* fa vedere quanto quei liquori penetrati ſi ſiano, o piuttoſto quanto ſia ſcemato il loro volume. E' bene far oſſervare, che la legge di queſta penetrazione non è in verun modo regolare; almeno non ſegue alcun ordine, che ſia facile a capirſi. Se s' impiega per queſte eſperienze uno ſpirito di vino men rettificato di quello impiegato da me, ſi avranno dei riſultati un poco differenti, ma che non ſaranno niente più regolari, e la legge della penetrazione non ne ſarà più facile a intendeſi.

Ho fatto raffreddare, al termine del ghiaccio, lo ſpirito di vino e l'acqua prima d' impiegargli nelle mie ſperienze ad oggetto di avere un termine fiſſo; nonoſtante i liquori ſi ſcaldano quando ſi meſchiano; i gradi del calore, che ſi produce, ſono riferiti nella *ſeſta colonna*; ne ſegue, che i miſcugli di otto, dieci, dodici, e quattordici oncie di ſpirito di vino ſu ventiquattro, ventidue, venti e diciotto oncie di acqua, danno lo ſteſſo grado di calore, e che i miſcugli, nei quali ſcema la grande quantità di acqua, danno men di calore. N' è lo ſteſſo quando ella creſce: queſta legge è preſſo a poco uniforme, il che è molto oſſervabile.

Dopo aver eſaminato i miſcugli notati nella prima colonna della tavola, e dopo aver fatto nota delle lor proprietà nelle cinque ſeguenti colonne, ho riconoſciuto poi i gradi, che quei miſcugli danno al mio peſaliquore; e ho comparato quei miſcugli a molti buoni ſpiriti di vino rettificati in differenti maniere, ſono tutti deſcritti al principio della prima colonna. Ma per proceder con ordine a queſte ſperienze, ho cominciato dal far raffreddare; a quindici gradi al diſſotto del termine della congelazione, quei diverſi ſpiriti di vino, e i miſcugli di acqua e di ſpirito di vino; e dopo avergli eſaminati in queſto ſtato, io gli ho ſucceſſivamente riſcaldati da cinque gradi in cinque gradi; mi ſono fermato a trenta gradi al diſſopra del termine del ghiaccio. Gli ho ſimilmente eſaminati in quei differenti ſtati; i riſultati di quell'eſperienze ſon riferiti nelle dieci ultime colonne. Quindici gradi al diſſotto del ghiaccio, e trenta gradi al diſſopra della congelazione, ſono i due eſtremi di freddo e di caldo che noi proviamo in queſto clima; il che fa nella temperatura una differenza di quarantacinque gradi al termometro del Sig. di Reaumur, e ſu i buoni ſpiriti di vino una differenza di otto a nove gradi al mio peſa-liquore. Lo ſpirito di vino ch' è ſcaldato a venticinque e a trenta gradi al diſſopra del ghiaccio, è in evaporazione aſſai viſibile per i vapori che ſe ne alzano, ſpezialmente quando ſi opera in una temperatura, in cui ſi è vicino alla congelazione. Riſulta da queſte ſperienze, 1. che più che lo ſpirito di vino ha della natura dell'acqua, meno è ſoggetto a ſoffrir variazioni dalla temperatura dell'aria; e che al contrario più ch' è ricco di ſpirito più ſi rareſà dal calore; più perde del ſuo ſpecifico peſo, e più dà di gradi al peſa liquore; ma ſegue una progreſſione aſſai comoda in ciò, che non aumenta che di un grado al peſa-liquore, per cinque gradi di aumento di calore nell' atmoſfera.

2. Si commerciano le acquevite nelle differenti temperature; ſe ſi commerciaſſero ſempre allo ſteſſo grado del peſa-liquore, è certo che il compratore ſarebbe ingannato in eſtate, e il venditore lo ſarebbe in inverno. V'ha tal ſorta di acquavite, in cui l'errore ſarebbe d'incirca un terzo; ed altra, in cui ſarebbe d'incirca un quarto. Per eſempio, ſi vede da queſta Tavola, che un' acquavite compoſta di dodici oncie di ſpirito di vino, e di venti oncie di acqua, dà diciannove gradi e mezzo al peſa-liquore, la temperatura a trenta gradi al diſſopra del ghiaccio; e che un' acquavite molto più forte, e compoſta di venti oncie di ſpirito di vino, e di dodeci oncie di acqua, dà al peſa-liquore venti gradi, quando la temperatura è a quindici gradi al diſſotto del ghiaccio.

N' è lo ſteſſo di un' acquavite compoſta

di

di ventiquattr' oncie di ſpirito di vino e di otto oncie di acqua, e di quella che contiene trenta oncie di ſpirito di vino e due oncie di acqua: la prima dà trentun grado e mezzo, quando il termometro è a trenta gradi al diſſopra del ghiaccio; e la ſeconda dà trentun grado tre quarti, quando il termometro è a quindici gradi al diſſotto del ghiaccio. Del reſto è neceſſario di far oſſervare, che i miſcugli che nella Tavola ſon notati aver agghiacciato, non lo erano intieramente, di ſorta che reſtava aſſai di liquore perchè ſi poteſſe eſaminar all' areometro.

Per mezzo del mio peſa-liquore e della mia Tavola ſi ſaprà da qui avanti la qualità delle acquevite, e degli ſpiriti di vino, sì per la Fiſica, che pel Commercio; il compratore e il venditore ſapranno con certezza l'uno quel che compra, l'altro quel che vende.

E' dalla purezza dello ſpirito di vino, e dalla ſeparazione di ſuo oglio eſſenziale groſſo che dipende in gran parte la perfezione delle acque ſpiritoſe compoſte, e dei liquori da tavola.

Delle Acque ſpiritoſe e aromatiche diſtillate.

LE acque ſpiritoſe, delle quali diviſiamo di qui parlare, ſono dello ſpirito di vino caricato, per mezzo della diſtillazione, del principio dell' odore delle ſoſtanze.

Queſte acque ſono ſemplici o compoſte: ſi dicono ſpiriti quelle che ſono ſemplici; per eſempio, ſpirito di timo, e ſpirito di lavanda ec. ed acque compoſte ſpiritoſe quelle, nelle quali entrano molte ſoſtanze.

Delle acque ſpiritoſe ſemplici.

Spirito di Lavanda.

SI mette nel bagno-maria di un lambicco la quantità che ſi vuole di fiori di lavanda recente e mondati dai ſuoi ſteli; ſi verſa ſopra una ſufficiente quantità di ſpirito di vino rettificato, in modo che i fiori ne ſiano coperti d'incirca un traverſo di dito; ſi procede alla diſtillazione per eſtrar tutto lo ſpirito di vino che ſi è impiegato: queſto è quel che diceſi ſpirito di lavanda. Quando ſi vuole che ſia più grazioſo, biſogna rettificarlo al bagno-maria, e non eſtrar con queſta ſeconda diſtillazione ſennon incirca i cinque ſeſti del liquor ſpiritoſo.

Preparanſi nella ſteſſa maniera

Lo ſpirito di Abſinzio.
di Salvia,
di Mirto,
di Timo,
di Roſmarino,
di Maggiorana,
di Roſe,
di Scorze di Cedri,
di Scorze di Aranci,
di Menta,
d' Iſſopo,
di Baſilicò,
di Camomilla, ec.

Si ammaccano le materie ſecche ed eſotiche, come la canella, il garofano, la noce moſcata, la ſaſſafras, il coriandolo, il carvi, il finocchio, il galanga ec. Si laſcia infonder queſte materie un giorno o due, e anche più prima di diſtillarle.

Lo ſpirito di roſmarino ha il nome di *Acqua della Regina di Ungheria*. Molte Farmacopee raccomandano di far quell' acqua con i fiori ed i calici di queſta pianta; ma ſi può indifferentemente impiegar le foglie verdi; danno elleno niente meno di odore e di oglio eſſenziale.

Le acque ſpiritoſe ſemplici hanno la virtù delle ſoſtanze, con le quali ſi ſono fatte; così per ſaper le loro virtù ſi può conſultar i trattati di materia Medica; le une, come lo ſpirito di lavanda; di mirra, di timo, di roſmarino, di roſe, di cedri, di aranci, ſervono più per la toeletta che nella Medicina. La loro doſe, in generale: è da una mezza dramma fino a mezz'oncia; non ſi danno mai ſole, ſi ſanno entrare in delle miſture.

Delle Acque ſpiritoſe compoſte.

Acqua di Meliſſa compoſta.

℞ Meliſſa cedrata in fiori e recente,	℔ j.	ʒ.
Pellicole di cedri recenti,	ʒ iv.	
Noci moſcate,	ʒ ij.	
Curiandolo,	ʒ viij.	
Garofani } a a,	ʒ ij.	
Canella }		
Radici ſecche d' angelica di Boemia	ʒ j.	
Spirito di vino rettificatiſſimo.	℔ viij.	

Si prende della meliſſa recente ed in fiori, la ſi netta dai ſuoi ſteli; ſi leva con un temperino la ſcorza gialla eſterna dei cedri, che ſi fa cader a miſura in una porzione dello ſpirito di vino, che ſi ha meſſo a parte; ſi ammaccano le noci moſcate, il coriandolo, i garofani, la cacella, e le radici ſecche di angelica; mettonſi tutte queſte coſe, con le pellicole dei cedri, in infuſione nella totalità dello ſpirito di vino per ventiquattr'ore. Allora ſi procede alla diſtillazione in bagno maria per trarre le otto libbre di ſpirito di vino, che ſi ha impiegate. Si rettifica poi queſto liquore in bagno maria a un leggier calore per trarne ſette libbre: e queſta diceſi acqua di meliſſa compoſta.

In queſto modo preparar debbonſi tutte le acque ſpiritoſe e aromatiche, ſemplici e compoſte.

Virtù. Queſt' acqua è ſtomachica, cefalica, vulneraria, tonica, valevole a diſſipar i vapori e la malinconia.

Doſe. La doſe è dalle dieci goccie fino ad un cucchiajo da caffè. Si può impiegarla eſternamente come l' acqua vulneraria e agli ſteſſi uſi.

OSSERVAZIONI.

SI è da noi raccomandato di metter nello ſpirito di vino le pellicole di cedri a miſura che ſi levano dai frutti; ciò ſi fa per non perder niente dello ſpirito rettore dell'oglio eſſenziale di quelle ſcorze; è duopo nel prepararle evitare di mettere della ſcorza bianca, perchè quella non ha niente di odore, e ſcemerebbe il peſo di quella, che contiene tutto l' oglio eſſenziale. Lo ſpirito di vino, che s' impiega, dev' eſſere perfettamente rettificato, e privato di tutto l'odore di oglio di vino e di flemma di acquavite. Quando quello, che impiegaſi, non è ſufficientemente rettificato, conſerva ſempre un leggier odore di flemma di acquavite, anche dopo le due diſtillazioni, che noi preſcriviamo di far ſoffrire a tutte le acque ſpiritoſe e aromatiche.

In tempo della prima diſtillazione lo ſpirito di vino ſi carica dello ſpirito rettore e dell' oglio eſſenziale groſſo degl' ingredienti, che può alzarſi a quel grado di calore. Per ordinario ſi fa che baſti queſta ſola diſtillazione per preparare tutte le acque ſpiritoſe e aromatiche; neſſuna Farmacopea ordina di rettificarle. Ma quando ſe ne fregan le mani, laſcian ellgoo, dopo che lo ſpirito rettore e lo ſpirito di vino ſi ſon diſſipati; un odor tenace ed empireumatico, il quale viene dall' oglio eſſenziale groſſo ch' è infinitamente meno volatile. Quando ſi bevo di quei liquori, o puri o allungati nell' acqua, laſciano del pari un ſapore ſpiacevole, cauſtico, e bruciante, che dura anche per luogo tempo. Per rimediare a tutti queſt' inconvenienti ho fatto molte ſperienze, dalle quali ho imparato, che per avere dell' acqua di meliſſa e delle altre acque ſpiritoſe aromatiche nella lor perfezione, non ſolo ſa biſogno impiegar dello ſpirito di vino perfettamente puro, ma eziandio è neceſſario rettificar quei liquori dopo che ſon diſtillati. Non aſcende in queſta rettificazione ſennonsè lo ſpirito di vino carico di tutto il principio il più volatile, il più ſottile, e il più aromatico degl'ingredienti; reſta nella cucurbita una libbra di liquor bianco, un poco odoroſo, acre, amaro, e privo di tutto lo ſpirito rettore delle ſoſtanze che s' impiegano. Rigettaſi eſſo, non altrimenti che la poſatura della prima diſtillazione, come inutile.

Molti diſtillano a fuoco nudo le acque ſpiritoſe ed aromatiche; ma queſto metodo per la ragione ſopra accennata non deve eſſere ammeſſo. S' immaginano eſſi, che ſian elleno di miglior odore, perchè ſono più forti; ma s' ingannano molto, poichè non è che l' odor empireumatico dell' oglio peſante degl' ingredienti che domina; oſſervaſi anche, che le acque ſpiritoſe, che ſono ſtate diſtillate a fuoco nudo, laſciano depor qualche tempo dopo una materia gommoſa gialliccia in leggieriſſimi fiocchi.

Quando l' acqua di meliſſa è ſtata fatta con tutte le mentovate cautele, ella ha qualche coſa di più perfetto che tutte quelle delle quali ſi vanta molto la eccellanza, e che hanno la riputazione di eſſere le migliori: queſto almeno è il giudizio di tutti quelli, che da molto tempo fanno uſo dell' acqua di meliſſa preparata col mio metodo.

Le acque ſpiritoſe ed aromatiche hanno in generale meno di odore immediatamente dopo eſſere ſtate diſtillate, che non ne hanno incirca ſei meſi dopo. Queſto effetto può ſeguire, perchè le odoroſe ſoſtanze in quel lungo ſoggiorno più intimamente ſi combinano con lo ſpirito di vino di quel ch'erano combinate dapprima; e queſto ha fatto ſoſpettare, che quelli che fanno un grande ſpaccio di acqua di meliſſa, non ne vendono che di vecchia. Io ſono arrivato a produr ſu dell' acqua di meliſſa diſtillata di freſco

ſco il medeſimo effetto in una mattina, vale a dire a farle avere di tutte le qualità di un' acqua di meliſſa di più anni, e ciò con una operazione ſemplice. Ho tuffato delle bottiglie di mezza pinta piene di acqua di meliſſa in un miſcuglio di ghiaccio peſto e di ſale marino: queſto miſcuglio, com' è noto, cagiona un gran freddo; l'acqua di meliſſa, dopo aver provato quel freddo per ſei o otto ore, era tanto grazioſa quanto quella ch' era diſtillata da molti anni, e che in neſſun modo provato aveva un ſimile raffreddamento. Le acque acquoſe ed aromatiche, che ſono ſtate agghiacciate, ſono infinitamente più grate di quelle che non lo ſono ſtate, come ha oſſervato il Sig. Geoffroy; ma ſono elleno ſempre meno ſoavi di quelle che ſono ſatte con lo ſpirito di vino, e che han ſofferto lo ſteſſo freddo. Si può attribuir queſte differenze alla natura dei meſtrui, lo ſpirito di vino ſi combina meglio che l'acqua con lo ſpirito rettore delle ſoſtanze, e infinitamente più le ritiene.

Tutte le acque ſpiritoſe ed aromatiche diventano bianche e latticinoſe, quando ſi meſcolano con dell'acqua. E' lo ſpirito di vino che ſi uniſce all'acqua, mentre che l'oglio eſſenziale ſe ne ſepara. Quel miſcuglio è tanto più bianco, quanto lo ſpirito di vino è più carico di oglio eſſenziale; ma quel miſcuglio è molto più grato a berſi, quando lo ſpirito di vino non è carico che di quel primo oglio eſſenziale, che ſi alza nel tempo ſteſſo che lo ſpirito rettore.

Acqua Dardel.

℞ Spirito di Salvia,	ʒ	ix.
di Menta,	ʒ	xij.
di Roſmarino,	ʒ	xij.
di Timo,	ʒ	viij.
Acqua di Meliſſa compoſta	℔	j.

Meſchianſi inſieme i liquori, e l'acqua è fatta.

Virtù. Grandi virtù ſonoſi attribuite a queſt' acqua, ed è anche ſtata data per una medicina univerſale; ma ella non ha che le virtù dell'acqua di meliſſa, s' impiega allo ſteſſo modo e alla ſteſſa doſe. Si può adoperarla eſternamente come un' acqua vulneraria ordinaria, e nei ſteſſi caſi.

Acqua di Mele odoroſa.

℞ Spirito di vino rettificato,		℔	iij.
Mele bianco, Coriandro,	} a a	ʒ	viij.
Vainiglia,		ʒ	iij.
Scorze recenti di Cedri,		ʒ	j.
Garoſani,		ʒ	vj.
Noci moſcate, Storace calamite, Bengioino,	} a a	ʒ	iv.
Spirito di Roſe di fiori di Aranci	} a a	ʒ	v.

Si ammaccano tutte le ſoſtanze che poſſon eſſerlo, ſi mettono nel bagno-maria di un lambicco con le altre materie, ſi laſcia macerar il tutto per ventiquattr' ore nello ſpirito di vino, nello ſpirito di roſe e di fiori di arancio, avendo attenzione di tener ben chiuſo il lambicco; allora ſi procede alla diſtillazione in bagno-maria, ſino a ſiccità. Si rettifica il liquore al bagno-maria per eſtrar ſolamente tutto quello che ha di ſpiritoſo.

Queſt' acqua è di un odor gratiſſimo, che rallegra e ricrea gli ſpiriti. Se ne fa uſo come dell'acqua di meliſſa, e nella ſteſſa doſe: ſe ne fa uſo per la toeletta. Virtù.

OSSERVAZIONI.

MOlte Farmacopee ordinano d' impiegat dell' acquavite per la preparazione di queſt' acqua; ma noi crediamo da preferirſi lo ſpirito di vino per le ragioni dette di ſopra. Quel che intendiamo noi quì per ſpirito di roſe e di fiori di aranci, è dello ſpirito di vino diſtillato con quelle materie vegetabili, all' iſteſſo modo che lo ſpirito di lavanda, cui abbiamo preſo per eſempio dei liquori ſpiritoſi ſemplici. Alcune Farmacopee, invece di queſti ſpiriti, vogliono delle acque di roſe, e di fiori di aranci, che ſi meſchiano all'acqua di mele dopo ch' è diſtillata. Ma queſte acque indeboliſcono troppo lo ſpirito di vino, e fanno inoltre ſeparare gli ogli eſſenziali degl' ingredienti; il che è un aſſai grande inconveniente. Si ha l' uſo di metter del muſchio e dell' ambra grigia, di ciaſcuno due o tre grani, in un nodo che ci ſoſpende nel capitello del lambicco; ma perchè l' odor di queſte ſoſtanze non piace a tutti, è meglio aromatizzar l'acqua di mele, a miſura che ſe ne ha

bisogno, con alquante goccie di tinture di quelle sostanze, o anche meglio con dello spirito di vino che si ha fatto distillare su del muschio e dell'ambragrigia. Del resto l'acqua di mele è piuttosto un'acqua di toeletta, che un'acqua medicinale.

Acqua di Colonia.

℞	Spirito di vino rettificato.	℔ xxvj.
	Spirito di Rosmarino,	℔ vij.
	Acqua di Melissa composta,	℔ iv ß.
	Essenza di Bergamotto,	ʒ vj.
	Neroli,	ʒ iij.
	Essenza di Cedrato,	ʒ ß.
	Essenza di Cedri,	ʒ vi.
	Essenza di Rosmarino;	ʒ ij.

Mettonsi tutte queste sostanze in una grande bottiglia; s' agita il miscuglio, e l'acqua è fatta.

Se si vuole, che quest'acqua sia più delicata, bisogna rettificarla in bagno-maria a piccolo fuoco per estrar tutto il liquore, presso a due pinte.

Virtù. Quest' acqua è più impiegata per la toeletta, e come acqua di odore, che come medicamento, perch' è di un odor graziosissimo. Se le possono accordare tutte le virtù che ha l'acqua di melissa composta; si può usarla allo stesso modo, e alla stessa dose.

OSSERVAZIONI.

QUest' acqua si è fatta di moda da alcuni anni; me n'è stata data una bottiglia venendo da Colonia; sono stato incaricato d'imitarla e di farne di simile; son giunto a farne colla ricetta ora data. Perchè se ne fa molta in differenti guise, e di cattivissima, ho creduto far piacere al Pubblico dando la mia ricetta, perchè quella, che ho io fatto, è stata giudicata migliore di tutte quelle che si spacciano con quel nome.

Acqua di Menta composta.

℞	Foglie di Menta crespa recenti,	℔ ij.
	di Absinzio minore,	ʒ iij.
	Sommità fiorite e fecche di Basilicò, di Puleggio,	*aa* ʒ ij.
	Rosmarino, Fiori di Lavanda,	*a a* ʒ ij.
	Canella,	ʒ ß.
	Curiandolo,	ʒ vj.
	Garofani,	ʒ j.
	Spirito di vino rettificato,	℔ j.
	Infusione di tuenta,	℔ v.

Si ammacca quel ch' è da ammaccare, si taglia minuto quel che può esserlo; si mette tutto a macerare per dodici ore in un vaso chiuso, si distilla poi a bagno-maria fino a siccità. Quest'acqua è bianca, latticinosa, e non dev' esser rettificata.

Quest' acqua è vulneraria, nervale, cefalica, emmenagoga, isterica. La dose è da una dramma fino a quattro, in un brodo o in un bicchier di tisana conveniente. Virtù. Dose.

Acqua di Madama de la Vrilliere, per i denti.

℞	Canella,	ʒ ij.
	Garofani,	ʒ vj.
	Nasturzio acquatico,	ʒ vj.
	Scorze recenti di Cedro,	ʒ j ß.
	Rose rosse,	ʒ j.
	Cochlearia,	℔ ß.
	Spirito di vino rettificato,	℔ iij.

Si ammacca quel ch' è da ammaccare; si taglia grosso il nasturzio e la cochlearia. Si fa macerar tutto nello spirito di vino per ventiquattr' ore in un vaso chiuso. Si distilla poi al bagno-maria fino a siccità; dopo si rettifica quel liquore al bagno-maria. Virtù.

Quest' acqua fortifica le gengive, previene lo scorbuto, guarisce le piccole ulcere, che vengono in bocca. Se ne fa uso per lavarsi la bocca; si adopera sola o meschiata con dell' acqua.

Acqua imperiale.

℞	Radici d'Imperatoria, Giunco lungo, Iride di Fiorenza, Angelica di Boemia, Calamo aromatico, Galanga minore, Zedoaria,	*a a* ʒ ß.
	Canella,	ʒ ij.
	Sandolo Cedrino,	ʒ j.
	Fiori di Stoechas arabico, di Lavanda,	*a a* ʒ ij.
	Garofani, Noci Moscate, Scorze recenti di Cedri, di Aranci,	*a a* ʒ ij.

Som-

Sommità fiorite e ſecche d' Iſſopo, Maggiorana, Timo, Sarureggia,	}	a a ʒ j.
Salvia, Roſmarino,	}	a a ʒ ij.
Spirito di vino rettificato,		℔ viij.
Acqua di Meliſſa ſemplice,		℔ iv.
di fiori di Arancio,		℔ ß.

Si ammacca, e ſi taglia quel che dev' eſſerlo; ſi fa macerar nello ſpirito di vino e nelle acque ſemplici tutte le ſoſtanze per ventiquattr' ore; allora ſi diſtilla al bagnomaria per eſtrar quanto v' ha di ſpiritoſo.

Alcune Farmacopee fanno entrar nella ricetta di queſt' acqua delle ſommità di betonica, e dei fiori di giraſole; ma poi che queſte materie vegetabili niente danno colla diſtillazione nè nell' acqua nè nello ſpirito di vino, non crediamo poter eſſere coſa inconveniente l' ommetterle.

Virtù. Si raccomanda queſt' acqua nelle coliche nefritiche, per fondere gli umori viſcoſi che ſi ammaſſano nelle reni; per iſcacciar le ghiaie. Doſe. La doſe è da una dramma ſino a una mezz' oncia, in un bicchier di tiſana appropriata alla malattia.

Acqua Teriacale.

℞ Radici di Enula, Angelica di Boemia, Cipero lungo,	}	a a ʒ j
Radici di Zedoaria, Contrayerva, Imperatoria, Valeriana ſilveſtre, Viperina,	}	a a ʒ j
Scorze recenti di Cedri, di Aranci, Garofani, Canella, Galanga, Bacche di Ginepro, di Lauro, Sommità di ſalvia, di Roſmarino, di Ruta,	}	a a ʒ ß.
Spirito di vino rettificato, Acqua di Noce	}	a a ℔ iij.
Teriaca		ʒ viij.

Si ammaccano e ſi tagliano le ſoſtanze che debbon eſſerlo; ſi fanno macerare per due o tre giorni nello ſpirito di vino, e l' acqua di noce. Dopo queſto tempo ſi aggiunge la teriaca, che ſi ha ſtemperato prima in tre o quattr' oncie di ſpirito di vino, ſi diſtilla poi al bagno-maria per eſtrar tutto quel che v' ha di ſpiritoſo; non ſi rettifica queſt' acqua.

Virtù. Queſt' acqua è ſudorifera, cordiale, ſtomatica; ſcaccia la cattiv' aria, corregge il cattivo odor della bocca; ſe ne fa uſo nell' apopleſſia e paraliſia. Doſe. La doſe è da una a quattro dramme.

Acqua vulneraria ſpiritoſa.

℞ Foglie recenti di ſalvia Angelica Abſinzio Satureggia Finocchio Mentaſtro	}	a a ʒ iv.
Foglie recenti d' Iſſopo Meliſſa Baſilicò Ruta Timo Maggiorana Roſmarino Origano Calamento Serpillo Fiori di lavanda	}	a a ʒ iv.
Spirito di vino rettificato.		℔ viij.

Si tagliano non troppo minutamente tutte queſte piante, ſi mettono a infondere per dieci o dodeci ore nello ſpirito di vino; ſi procede poi alla diſtillazione al bagno maria, per eſtrar tutto il liquor ſpiritoſo; conſervaſi in una bottiglia ben otturata; e chiamaſi col nome di acqua vulneraria ſpiritoſa.

Se s' impiega dell' acqua invece di ſpirito di vino, ſi ottiene l' acqua vulneraria all' acqua, ch' è bianca latticinoſa, ſu la quale nuota un poco di oglio eſſenziale che ſi ſepara. Queſt' acqua vulneraria è di un odore men grato di quella ch' è ſtata preparata con dello ſpirito di vino, per le ragioni da noi precedentemente dette.

Infine ſe impiegaſi del vino bianco, o roſſo, invece di ſpirito di vino, ſi ottiene l' acqua vulneraria al vino, ch' è più gradevole di quella preparata con dell' acqua, ma lo è meno di quella preparata con dello ſpirito di vino.

Si fa prender queſt' acqua dopo le cadute per impedire che ſi formino li riſtagni; la ſi dà nelle ſincopi, ſvenimenti, e ſfinimenti. La doſe è da due dramme ſino a un' oncia.

Impiegasi anche quest' acqua con buon esito esteriormente per impedire la suppurazione del sangue dopo le cadute, le rotture, le contusioni ec. E' ella buona del pari per tutte le ferite recenti.

Acqua vulneraria rossa per infusione.

SE si fa soltanto infondere, e senza distillare, in dell'acquavite tutte le piante ch' entrano nell' acqua vulneraria spiritosa, ciò forma l'acqua vulneraria rossa per infusione. Ha ella le stesse virtù della precedente; e nel modo stesso s'impiega.

Acqua di smeraldi.

℞ Foglie di Angelica,		
Steli di Angelica,		
Foglie d'Absinzio maggiore,		
Calamento di montagna,		
Lauro,		aa ℥ ij.
Ruta,		
Salvia,		
Timo,		
Menta di giardino,	}	aa ℥ iv.
Petrosellino,	}	
Rosmarino.		℥ j.
Spirito di lavanda,	}	aa ℔. ij.
Rosmarino,	}	

Tagliansi le piante, che debbon essere tutte fresche; mettonsi in un matraccio; vi si versan sopra gli spiriti di lavanda, e di rosmarino, si ottura il matraccio si fa digerir quel miscuglio per più giorni, poi si cola con espressione; si filtra il liquore, e conservasi per l'uso. Quest'acqua è di un color verde, dal quale l'è venuto il nome di acqua di smeraldi.

Quest' acqua ha le stesse virtù che l' acqua vulneraria; impiegasi nel medesimo modo.

Acqua Generale.

℞ Semenze di Coriandolo,		
Carvi,		
Seseli,		
Cumino,	}	aa ℥ j ß
Anici,		
Finocchio,		
Aneto,		
Foglie di Maggiorana,		
Melissa,		aa ℥ j
Basilicò,		
Origano,		
Puleggio,		
Puleggio di monte,		
Rosmarino,		
Serpillo,		
Timo,		
Issopo,		
Salvia,		
Satureggia,		
Maro,		
Scordio,		
Marrobbio,		
Menta di giardino,		
Absinzio maggiore,	}	aa ℥ j
minore,		
Artemisia,		
Matticaria,		
Dittamo di Creta,		
Abrotano.		
Cerfoglio,		
Coclearia,		
Beccabunga,		
Nastrizio acquatico,		
Radici di Galanga minore,		
Zedoaria,		
Meo,		
Spigonardo.		
Angelica,		
Carlina.		
Radici di Contrayerva,		
Viperina,		
Imperatoria,		
Enula,		
Iride di Fiorenza,	}	aa ℥ j
Calamo Aromatico,		
Zenzero,		
Benedetta,		
Raffano silvestre,		
Finocchio,		
Fiori di Rosmarino,		
Lavanda,		
Stecade arabico,		
Sughero,	}	aa ℥ ß
Arancio,		
Garofano giallo,		
Camomila Romana,		
Zafferano,		
Bacche di Lauro,		
Ginepro,	}	aa ℥ j ß
Pepe lungo,		
rotondo,		
Pepe a coda,		
Macis,		
Noci moscate,	}	aa ℥ iij
Garofani,		
Cardamomo,		

Scor-

Scorze di Cedri, di Arancio.	a a	℥	iij.
Legno di Aloè, di Cedro, Saſſafras, Sandalo cedrino, Rhodio,	a a	℥	ij.
Caſcariglia.		℥	iv
Gomma Caranna, Tacamacca, Mirra, Bengioino, Storace calamite,	a a	℥	ß
Caſtoreo,		ʒ	j.
Oppio,		℥	j.
Spirito di vino rettificato,		℔	xv.

Si raccolgono al loro tempo i ſemplici, ſi fanno ſeccare, e ſi mettono a miſura nello ſpirito di vino, a riſerva però delle foglie, e radici delle piante antiſcorbutiche, che s'impiegano verdi, e di freſco raccolte. Si ammaccano tutte le ſoſtanze, che debbon eſſerlo. Si conſerva queſto miſcuglio ſino a che ſia completa la collezione; allora diſtillaſi il tutto al bagno-maria per eſtrarre lo ſpiritoſo.

Virtù. Queſt' acqua è raccomandata nella paraliſia, nella apopleſia, nel letargo, nelle ſincopi, nelle palpitazioni, nei vapori. La ſi dà per accelerar il parto; promuove il ſudore. La ſi fa prendere nel vajuolo, nella roſolia, nelle coliche venroſe. La doſe è da due dramme a quattro. Adoperaſi anche all'eſterno come l'acqua vulneraria ſpiritoſa.

Doſe.

OSSERVAZIONI.

DAlla maggior parte delle Farmacopee ſi ricercano delle piante ſenza odore in molte acque ſpiritoſe ed aromatiche diſtillate, come nell'acqua vulneraria, e nell'acqua generale ec. ma aſſai inutilmente. Che poſſon dare, per eſempio, nella diſtillazione dell'acqua vulneraria, le radici di conſolida, le foglie di bugloſſa, di ſanicola, di piantaggine, di agrimonia, di pervinca, di amarella, di orpino, ec. e nell'acqua generale le radici di peonia, di genziana, di aro, di rubia, di curcuma, di elce, ec. le foglie di chamedrio, di chamepiteo, di veronica, di fumoſterno, di centaurea, ec.? La principal virtù vulneraria di tutti queſti vegetabili riſiede nelle parti eſtrattive. Non v'ha dubbio, che ſe ſi preparaſſero quelle acque per infuſione ſi potrebbero far entrar queſti ſemplici con vantaggio in quei medicamenti; ma dacchè niente danno nella diſtillazione con lo ſpirito di vino, ho creduto doverli ſopprimere in quelle compoſizioni. Queſta oſſervazione è generale per tutte le acque ſpiritoſe, nelle quali ſi ha coſtume di far entrare delle piante ſenza odore, o delle ſoſtanze, che nulla poſſon dare in tempo della diſtillazione dello ſpirito di vino, o anche quelle, che non danno che poco di principj, e della virtù delle quali non ſi può fare neſſun conto.

Spirito ardente di Coclearia.

℔ Foglie recenti di Coclearia,	℔	xv
Radici di Raffano ſilveſtre,	℔	vj
Spirito di vino rettificato,	℔	iij

Si tagliano in ſette le radici di raffano ſilveſtre, ſi peſtano in un mortajo di marmo unitamente con le foglie di coclearia, ſi mette la materia peſtata nel bagno-maria di un lambicco; vi ſi verſa ſopra lo ſpirito di vino; ſi cuopre il vaſo col ſuo capitello; ſi laſcia il miſcuglio in macerazione per dieci, o dodici ore, ſi procede alla diſtillazione per eſtrar tre libbre e mezza di liquore, che conſervaſi in una bottiglia, che ſi ottura bene.

Lo ſpiriro di coclearia è un buoniſſimo rimedio contro lo ſcorbuto; ſi può anche guarentirſene col ſuo uſo. E' egualmente buono nella idropiſia, nei reumi, nella pietra, nella renella, nella itterizia, nelle ſcroſole, nelle ritenzioni dei meſi; eccita il ſeme, e fa orinare. La doſe è dalle quindici goccie a una dramma.

Virtù. Doſe.

Si fa anche uſo utilmente dello ſpirito di coclearia per preſervarſi dallo ſcorbuto, e per guarir le piccole ulcere che vengono in bocca. Se ne meſcola con dell'acqua, e ſe ne lava la bocca tutte le mattine.

OSSERVAZIONI.

QUeſto ſpirito di coclearia è di una forza notabile; vien la ſua forza principalmente dalle radici di raffano, le quali, più che la coclearia, contengono dei principj acri volatili.

Alcuni fanno lo ſpirito di coclearia con quella pianta ſolamente quando ella è ben in fiori. Ne peſtano una certa quantità, cui laſciano macerare in un vaſo chiuſo per alcuni giorni. La coclearia ſoffre un leggier grado di fermentazione; dà colla diſtillazione

un

un liquor vivo penetrante, e fortiſſimo, ma che non può conſervar la ſua forza ſennonsè poche ſettimane. Quel liquore dopo queſto tempo acquiſta un odore liſpido, e non ha che un inſipido ſapore. Se ſi laſcia poi la coclearia qualche giorno di più in macerazione, paſſa alla fermentazion putrida, e non dà più che un liquor guaſto. Meglio è però preparar lo ſpirito di coclearia nella maniera da noi detta, e impiegar dello ſpirito di vino, il qual liquore conſerva i principj acri, e volatili, nei quali riſiede tutta la virtù delle piante antiſcorbutiche. Se ſi eſtrae una maggior quantità di liquore di quella che abbiam preſcritta, lo ſpirito di coclearia che ſi ottiene, è un poco latticinoſo, e men forte, per eſſer una porzion di umidità, che ſollevaſi ſul fine della diſtillazione, cagiona, qualche tempo dopo ch'è fatto, la ſeparazione di una porzion dell'oglio eſſenziale delle materie che ſi precipitano ſotto il liquore.

Da molto tempo i più dotti Chimici ſi ſono applicati a indagare qual poſſa eſſere la natura del principio acre, e volatile delle piante antiſcorbutiche, al quale ſi attribuiſce la principal virtù di quei vegetabili. Il più general ſentimento è ſtato, che foſſe una materia alcalina volatile, e fondavaſi principalmente ſu la efferveſcenza, che il ſeme di Senape, che è un degli antiſcorbutici, fa con l'aceto.

Chartheuſer, nel primo Tomo della ſua Materia Medica, rigetta queſto ſentimento colla ſcorta di molte ſperienze, che gli hanno fatto ſoſpettare, che quel principio volatile poteſſe eſſere di natura acida. Un Autor moderniſſimo dice, che queſte piante danno dell'alcali volatile a un grado di calore inferiore a quello dell'acqua bollente; ma ciò egli dice ſenz'averlo provato. Tutta la *pruova* del ſuo parere conſiſte nel contentarſi di dire, che il ſolo odore di queſte piante dinota, che vi eſiſte un alcali volatile. L'odore di queſte piante niente affatto ſomiglia all'alcali volatile. Tutte queſte ipoteſi non ſono ſtate dimoſtrate con ſufficienti ſperienze. Infatti la ſoſtanza acre e volatile delle piante antiſcorbutiche non fa alcuna efferveſcenza nè cogli acidi, nè cogli alcali, nè cambia punto il color turchino dei vegetabili.

Per me, io mi credo baſtevolmente autorizzato a dire, che la natura di queſto principio è del zolfo; ma in uno ſtato particolare. E' da molto tempo che ſonomi accorto, che la decozione delle piante antiſcorbutiche infiammava l'argento, e lo anneriva anche alla maniera del ſolfo; ne avea concluſo, che quelle piante contenevano o del ſolfo, o i materiali del ſolfo. Per verificar queſte congetture ho fatto molte ſperienze, e quella che ora eſpongo, ha confermato la mia congettura.

Ho preſo dudici libbre di radici di raffano ſilveſtre preferentemente alla coclearia, e alla beccabunga, atteſochè queſte ultime piante ſono acquoſiſſime; le ho tagliate in fette, e poi peſtate in un mortajo di marmo; le ho diſtillate in bagno-maria in un lambicco di ſtagno, con ſei libbre di ſpirito di vino rettificato. Il liquore ottenuto era talmente carico del principio acre, e volatile, che appena ſi poteva ſopportarne l'odor acuto e penetrante. Io era perſuaſo, che lo ſpirito di vino, eſſendo così pieno di quell'acre ſuſtanza, doveſſe formar dei criſtalli nello ſpazio di un certo tempo, e ho veduto con piacere, che a capo di ſei meſi il liquore perdeva la ſua forza a miſura, che ſi deponevano dei criſtalli. Queſti criſtalli ſono a guiſa di aghi, di un belliſſimo color cedrino; bruciano ſu i carboni ardenti, ſpandendo l'odor di ſolfo; combinati coll'alcali fiſſo formano del fegato di ſolfo; in una parola non è poſſibile non riconoſcere quei criſtalli per vero ſolfo. Lo ſpirito di coclearia, di cui parlato abbiamo di ſopra, dà ſimilmente del ſumigliante ſolfo criſtallizzato, ma è duopo prepararlo con dello ſpirito di vino perfettamente rettificato.

Anche la decozione di molte altre piante, che non ſono del genere delle antiſcorbutiche, anneriſce l'argento; credo d'indovinare dicendo, che contengono del ſolfo, ma in uno ſtato differente. La decozione di vincetoſſico infiamma l'argento quanto le piante antiſcorbutiche; fa lo ſteſſo la decozione della piccola centaurea, ma molto meno.

Vi ſon delle piante, che, quando ſi diſtillano, ſtaccano dai capitelli dei lambicchi di ſtagno una pellicola di quel metallo, e lo riducono in una pulvere nera, che levaſi con le dita. Queſta materia è dello ſtagno mineralizzato dal ſolfo, ch'è contenuto nelle piante. Tutte le piante antiſcorbutiche producono queſt'effetto in un grado eminentiſſimo. Tra le pianre aromatiche ve ne ſono altresì molte che lo fanno, altre più, altre meno.

Spi-

Spirito carminativo di SILVIO.

℔ Radici di Angelica,		ʒ j
Imperatoria,	} aa	ʒ j ß
Galanga minore,		
Bacche di Lauro,		ʒ iij
Semenze di Angelica,		
Levistico,	} aa	ʒ ß
Anici,		
Canella,		ʒ iij
Scorze recenti di Aranci,	} aa	ʒ j
Garofani,		
Foglie di Rosmarino,		
Maggiorana,	} aa	ʒ j ß
Ruta,		
Basilicò,		
Zenzero,		
Noce moscata,	} aa	ʒ j ß
Macis,		
Spirito di vino rettificato.		℔ iij

Si ammacca, e si fa digerir nello spirito di vino, come abbiam detto per gli altri; si distilla poi al bagno-maria per estrar tutto lo spiritoso.

Virtù. Dose. Si raccomanda lo spirito carminativo contro le nausee, i vomiti, i ruti. La dose è dalle dodici goccie alle due dramme.

Balsamo di Fioravanti.

℔ Trementina di Venezia,		℔ j
Bacche di Lauro recenti,		ʒ iv
Resina Elemi,	} aa	ʒ j
Tacamacca,		
Storace liquido,		ʒ ij
Galbano,		
Incenso maschio,		
Mirra,	} aa	ʒ iij
Gomma di Ellera,		
Legno di Aloè,		
Galanga minore,		
Garotani,		
Canella,		
Noce moscata,		
Zedoaria,	} a a	ʒ j
Zenzero,		
Foglie di Ditamo di Creta,		
Aloè succotrino,		
Succino preparato,		
Spirito di vino rettificato,		℔ vj

Dopo aver ammaccato quelle sostanze, si fa che si macerino nello spirito di vino per nove o dieci giorni; allora si aggiunge la trementina; si distilla questo miscuglio al bagno-maria per estrare tutto lo spiritoso. Questo è quel che dicesi *balsamo di Fioravanti spiritoso*.

Levasi la posatura rimasta nel lambicco; si mette in una cucurbita di terra invernicciata, o di ferro, e si distilla a un fuoco di cenere calda, un poco superiore al grado di calore dell'acqua bollente. Si ottiene un oglio cedrino, che metteasi a parte. Questo è quel che nomasi *balsamo di Fioravanti oleoso*. In fine coll'aumentar il calore fino a quasi abbruciar le materie contenute nella cucurbita, si ottiene un liquore in parte oleoso, e in parte acquoso. Si separa l'oglio; si mette a parte; e si getta la flemma come inutile. Questo è quel che chiamasi *balsamo di Fioravanti nero*.

Il balsamo di Fioravanti spiritoso è un vir- virtù. tù antipestilenziale; resiste alla cancrena, è vulnerario. Adoperasi nei colpi di testa, per le contusioni, le lividure, e per isciogliere il sangue quagliato. Si fa prendere internamente nelle malattie dei reni, e della vescica, per nettare le ulcere interne di quelle parti. Impiegasi nelle coliche nefritiche. Se ne prende cinque, o sei goccie nel thè, o in qualche bevanda vulneraria, o diuretica. Dose.

Mitiga i dolori del reumatismo fregandone le parti dolenti. Nelle flussioni, e torcimenti di collo, se ne fa uso con buon evento per far prender altro corso alle flussioni degli occhi, e per fortificar la vista, fregandone i dintorni degli occhi; se ne fregano anche le mani, e si presentano dinanzi agli occhi per riceverne i vapori.

OSSERVAZIONI.

NEl balsamo di Fioravanti entrano molte resine pure, le quali danno dell'oglio essenziale, che sollevasi collo spirito di vino in tempo della distillazione; ma la maggior parte è troppo pesante per distillar a quel moderato calore; per ciò è che se ne estrae molto dalla posatura dopo la distillazione dello spirito di vino; ed infine quel che abbiam nomato balsamo nero, e l'oglio pesante degl'ingredienti che si scompongono dal calore. Questo terzo prodotto è di poco uso in Medicina; il secondo lo è di più, il balsamo spiritoso è di un uso frequente. Perchè questo ha l'odore della essenza di trementina, alcuni preparano quel balsamo mescchiando della essenza di trementina con dello spirito di vino aromatico; si contentano

tano essi soltanto di una rassomiglianza nell'odore.

Acqua odorosa, o *Acqua per la Toeletta.*

℔ Acqua di Mele odorosa,	℥ j.	
Sans pareille,	℥ ij.	
di Gelsomino,	℥ iv. ß	
di Garofani, di Viole,	*a a* ℥ ß	
di Cipero lungo, di Calamo aromatico, di Lavanda,	*a a* ℥ ij.	
Spirito di Neroli,	gocce x.	

Si meschiano tutti questi liquori insieme, e si conserva il miscuglio in una bottiglia ben otturata; quest'acqua ha un odor graditissimo. Metterò ora di seguito le ricette dei liquori che la compongono, benchè siano dei liquori semplici; ma che sono destinati unicamente per quest'acqua. Ho già dato la ricetta dell'acqua di mele.

Acqua Sans pareille.

℔ Spirito di vino rettificato,	℔ vj.
Oglio essenziale di Bergamotto,	℥ ij. ß
di Cedri,	℥ ß
di Cedrato,	℥ ij.
Spirito di Rosmarino, (1)	℥ viij.

Si mescolano tutti i liquori, e si rettificano in bagno-maria per estrar in circa sei libbre di spirito aromatico. Questa distillazione è necessaria per le ragioni dette altrove (2).

Acqua di Gelsomino.

℔ Oglio di Gelsomino, (3)	℔ j.
Spirito di vino rettificato,	℔ j. ß

Si meschia l'oglio di gelsomino con lo spirito di vino, e si agita il miscuglio; diventa torbido e come latticinoso; si espone alla brina, quando lo spirito di vino si è ben separato, a fine di fare condensar l'oglio. Allora si separa lo spirito di vino che ha ben preso l'odore di gelsomino. Conservasi questo spirito in una bottiglia.

(1) Si fa come lo spirito di lavanda, di cui parlato abbiamo.

(2) Parte V. pag. 163.

Acqua di Garofani.

℔ Garofani,	℥ j.
Spirito di vino rettificato,	℔ j. ß

Si fa macerar per tre o quattro giorni, e si distilla in bagno-maria; si rettifica questo liquore facendolo distillar di nuovo in bagno-maria.

Acqua di Viola.

℔ Iride di Fiorenza,	℥ iv.
Spirito di vino rettificato,	℔ ij.

Si fa infondere per dodici o quindici giorni, poi si filtra per conservar la tintura; questo liquore non dee essere distillato, perchè l'iride nella distillazione perde molto del suo odore.

Acqua di Cipero.

℔ Cipero lungo,	℔ iv.
Spirito di vino,	℔ ij.

Si fa digerire e si distilla come i precedenti.

L'acqua di Calamo aromatico si prepara all'istesso modo, e con somiglianti proporzioni di spirito di vino, e di questa radice.

L'acqua odorosa, e tutte quelle ch'entrano nella sua composizione, servono solo per la toeletta, e non sono in uso in Medicina.

Aceto distillato, Aceti aromatici distillati, e non distillati.

L'Aceto distillato è l'acido *fluore* tratto colla distillazione dai liquori che han sofferto il secondo grado della fermentazione; si fa questa distillazione per separarne le materie estrattive, e saline cristallizzabili.

Si riempie di aceto bianco o rosso una cucurbita di terra fino ai tre quarti e mezzo, si mette il vaso in un fornello disposto in maniera, che contenga i tre quarti dell'altezza della cucurbita; si chiude con della terra da forno stemperata, le aperture che restano tra le pareti del fornello e la parte superiore del vaso; si adatta alla cucurbita un capitello di vetro, che si salda con della carta

(3) E' un oglio grasso, nel quale si fa infondere dei fiori di Gelsomino, come diremo a suo tempo.

ta imbevuta di colla di farina; si aggiunge un recipiente al becco del capitello; si procede alla distillazione con un fuoco moderato, che a gradi si aumenta; si continua la distillazione fino a che si abbia estratto incirca i cinque sesti dell'aceto: questo è quel che dicesi *aceto distillato*.

Resta nella cucurbita un liquor acido consistente come il sciroppo, che si può seccare in bagno-maria, se si vuole: l'aceto che si estrae colla distillazione, è infinitamente più acido di quello che precedentemente è passato. Resta infine un estratto secco acidissimo, che attrae possentemente la umidità dell'aria.

Virtù. L'aceto distillato è un antiputrido sciogliente atto a impedire la coagulazione degli umori e del sangue; divide ed attenua. Boerrhaave raccomanda moltissimo questo aceto nelle malattie acute ed infiammatorie, nelle malattie convulsive, ipocondriache ed isteriche, e come sudorifico. La dose è da due dramme ad un'oncia.

Dose.

Ad onta delle buone qualità dell'aceto, questo rimedio è di poco uso per l'interno; per ordinario impiegasi più per l'esterno, mescolato con dell'acqua, per lavarsi il viso; rinfresca e fa svanire le piccole bolle che vengono al viso.

OSSERVAZIONI.

E' Cosa importantissima non impiegar che dei vasi di terra o di vetro nella distillazione dell'aceto, perchè agisce su tutti i metalli, fuorchè l'oro, e l'argento. Quei che distillano l'aceto in grande, non si servono però che di vasi di rame stagnato, perchè quei vasi sono più comodi per distillar una grande quantità di aceto alla volta; ma l'aceto così distillato è soggetto a contener del rame e dello stagno in dissoluzione; per conseguenza è cosa di pericolo valersene per l'uso interno; cagiona a delle persone che hanno la pelle dilicata, delle rossezze, e delle piccole bolle quando con esso si lavano.

Molti Chimici raccomandano di gettar via come inutile la porzione di aceto che distilla il primo, non essendo che una insipida flemma. Questo liquore, a dir vero, è un poco men acido di quello che gli succede; ma il suo odore è però infinitamente più grato, ed è inoltre acidissimo, a qualunque grado di calore che si distilli l'aceto, e così non conviene gettarlo.

A misura che l'aceto distilla, quello della cucurbita si concentra, vale a dire, che le sue parti saline ed estrattive si ravvicinano; la porzione che si secca su le pareti della cucurbita, brucia insensibilmente; comunica essa all'aceto che distilla, un odor empireumatico, cui perde col tempo, o pel freddo, come abbiam detto riguardo agli altri liquori.

Quando si vuol evitar questo inconveniente, convien distillar l'aceto in bagno-maria, ma sempre in vasi di terra, o di vetro; allora il suo empireumatico odore è infinitamente più debole.

L'aceto, in tempo di sua distillazione, prende sempre un odor empireumatico, a qualsisia grado di calore che si distilli, anche in bagno-maria.

Ho però osservato, che l'aceto fatto recentemente dà, quando distillasi con attenzione, una piccola quantità di liquore quasi spiritoso; di un odor di aceto e di etere acetoso quanto mai si può dire grato; ciò viene da un resto di spirito di vino, che non si è ancora interamente assimilato all'aceto. E' decomposto e convertito in etere dall'acido dell'aceto a misura che distilla.

E' allo stato in cui trovasi la sostanza oleosa nell'aceto che attribuir si deve l'odor empireumatico, cui prende nella distillazione. In tempo della fermentazione acida quest'oglio di più in più si decompone, è in uno stato di attenuazione considerabile, e finisce di più decomporsi quando soffre l'azione del fuoco, perchè è privato della sostanza spiritosa, che gli dava del corpo e della volatilità.

Quando il liquore della cucurbita è giunto a una consistenza di sciroppo, è acidissimo, depone, raffreddandosi, molti cristalli, che possono dirsi sale essenziale di aceto. Questo sale non è punto dissimile dai cristalli di tartaro, noti col nome di cremor di tartaro; ma essenzialmente differisce da un miscuglio, al quale mal a proposito si è dato il nome di sal volatile di aceto, ed il modo di procedere nel farlo non è ancora noto che a pochi.

Sal volatile di Aceto.

PEr preparar questo preteso sal volatile si scelgono dei piccolissimi cristalli di tartaro vetriolato, dal quale si ha separato tutto quello ch'è in polvere; si mette in un fiasco, e si bagna con una sufficiente quantità

tità di aceto radicale, o spirito di venere rettificato (1), per umettar quel sale solamente: questo è quel che dicesi sal volatile di aceto. Lo spirito di venere è l'acido dell'aceto spogliato della sua flemma quanto è possibile per mezzo del rame; è volatile, penetrante, e assai grato: respirasi questo miscuglio come il sal volatile d'Inghilterra.

Alcuni mescolano al tartaro vetriolato dei piccoli cristalli di sal sedativo, per meglio mascherar questo miscuglio; ma tutto l'effetto ch'esso produce, viene dall'acido volatile dell'aceto concentrato, e non dai sali che si aggiungono.

Prenderemo per esempio degli aceti odorosi distillati quello di lavanda.

Aceto di Lavanda distillato.

Si mette in una cucurbita di terra la quantità che si vuole di fiori di lavanda recentemente mondata dalli suoi gambi; vi si versa sopra dell'aceto distillato, fino a che i fiori sufficientemente nuotino; si procede alla distillazione in bagno-maria per estrar incirca i tre quarti dell'aceto che si ha impiegato: questo è quel che chiamasi *aceto di lavanda distillato*. Resta nella cucurbita la posatura, e una porzione di aceto carico della parte estrattiva: quella materia rigettasi come inutile.

Preparansi allo stesso modo tutti gli aceti delle altre sostanze vegetabili tutte. Si può farne di composti, melchiando insieme molte sostanze aromatiche. Si ha soltanto l'attenzione di ammaccar le materie dure e legnose, e di lasciarle bastevolmente infondere prima di distillarle.

L'aceto di lavanda non è in uso che per la toeletta. Se ne fa uso per lavarsi, rinfrescarsi, e rinvigorisce le fibre della pelle.

OSSERVAZIONI.

Virtù. L'Aceto è un liquore men volatile dell'acqua e dello spirito di vino. Alzasi nella distillazione più difficilmente di questi liquori. Essendo carico di molte parti oleose, in uno stato di mezza decomposizione, è soggettissimo a prender l'odor di empireuma. Sarebbe un odore assai dispiacevole se si distillasse a fuoco nudo; perciò abbiam raccomandato di distillarlo a bagno-maria. Si potrebbe, se si volesse, impiegar dell'aceto ordinario invece di quello ch'è già stato distillato; ma dacchè contiene molto di parti estrattive, quello che si otteneste sarebbe meno gradevole.

L'aceto, in tempo della distillazione, si carica come l'acqua dello spirito rettore delle sostanze aromatiche; non si unisce già meglio con esso. Il che fa, che gli aceti aromatici e le acque distillate hanno sempre un odor meno grato che le acque preparate con dello spirito di vino. Però, quando si vuol avere questi aceti più perfetti, convien aggiungere dello spirito di vino rettificato nella cucurbita, per distillarlo unitamente cogli altri ingredienti; lo spirito rettore se ne imbeve, e si combina meglio con lui che l'acqua e l'aceto.

Aceto di Sambuco comunemente detto Aceto Sambuchino.

℞ Fiori di Sambuco secchi lb j.
Aceto rosso lb xij.

Mettonsi in un matraccio i fiori di sambuco spogliati dei loro manichi, e recentemente seccati; vi si versa sopra l'aceto, si ottura il matraccio con una carta pecora, si fa digerir il miscuglio, o al Sole, o in fornello di sabbia, ad un calor lentissimo per cinque o sei giorni; allora si passa con forte espressione; si filtra il liquore per una carta bigia, e in una bottiglia ben chiusa conservali.

E' buono a stemperar le flemme; è risolutivo, leggermente sudorifico ed anodino. La dose è da una dramma fino a mezza oncia. Si fa entrare nei gargarismi. Virtù. Dose.

Nel modo stesso preparar si possono gli altri aceti, come quelli di

Fiori di Salvia,
di Rosmarino,
di Garofani,
Foglie di serpentaria,
Fiori di Rose rosse, ec.

Aceto Scillitico.

℞ Squame di Squilla secca, ʒ viij.
Aceto rosso, lb vj.

Taglianfi minute le squame di squille, mettonsi in un matraccio; vi si versa sopra l'aceto; si fa digerir il miscuglio al sole, o a un leggier calore per incirca quindici giorni, o fino a che la squilla sia ben penetrata dall'

(1) Darò la maniera di preparar lo spirito di venere nell'Opera già promessa di Chimica.

dall'aceto e gonfiata; allora si passa la infusione con espressione; si filtra il liquore per una carta bigia, e conservasi in una ben chiusa bottiglia.

L'aceto scillitico è incisivo, aperitivo, atto a dividere gli umori densi e divenuti viscosi. Impiegasi con vantaggio nella idropisia. La dose è da una dramma a mezza oncia.

E' di necessità impiegar la squilla secca nella preparazione di questo aceto; contien essa così grande quantità di umidità, che indebolirebbe l'aceto e lo farebbe guastare, se recente si adoperasse.

Aceto Colchico.

℞	Radici di Colchide recenti	ʒ j.
	Aceto rosso	℔ j.

Prendonsi delle radici di colchide svelte di fresco da terra; si mondano dai lor filamenti, si lavano, si tagliano in fette minute, si mettono in un matraccio; vi si versa sopra l'aceto; si fa digerir il miscuglio in fornello di sabbia con un tenue calore per quarant'otto ore, avendo attenzione di agitar il matraccio di tempo di tempo; allora si passa il liquore con espressione, si filtra per una carta bigia, e conservasi in una ben chiusa bottiglia.

L'aceto colchico in Medicina non si adopera; mescolasi con del mele per formarne un ossimele, come a suo luogo diremo.

Aceto Teriacale.

℞	Gl'ingredienti dell'Acqua Teriacale,	ʒ viij.
	Aceto rosso,	℔ viij.
	Teriaca,	ʒ viij.

Prendonsi gl'ingredienti ch'entrano nell'acqua Teriacale; si ammaccano in un mortajo di ferro; si mettono in un matraccio con l'aceto; si fa macerar il miscuglio al Sole per tre settimane o un mese, o in fornello di sabbia a un lento calore; allora si cola con espressione; si rimette il liquore nel matraccio con la teriaca; si fa digerir di nuovo pel medesimo spazio di tempo, avvertendo di tener il matraccio sempre ben otturato, e di agitarlo due volte al giorno.

Virtù. L'aceto teriacale conviene nelle malattie contagiose. Si applica alle giunture delle mani, alle tempie, e su lo stomaco; per iscacciar la cattiva aria se ne fa evaporar nella camera dei malati.

E' cordiale, tonico, sudorifico, vermifugo. La dose per l'interno è da una fino a quattro dramme.

Aceto dei quattro Ladri.

℞	Sommità di Absinzio maggiore, di Absinzio minore, di Rosmarino, di Salvia, di Menta, di Ruta,	a a ʒ j. ß
	Fiori di Lavanda,	ʒ ij
	Calamo aromarico, Canella, Garofani, Noci moscate, Gusci d'Aglio,	a a ʒ ij.
	Canfora,	ʒ ß
	Aceto rosso,	℔ viij.

Prendonsi tutti questi ingredienti secchi, si pestano grossamente; prendonsi i gusci di aglio recenti, si tagliano in fette; si mette il tutto in un matraccio, vi si versa sopra l'aceto; si fa digerire il miscuglio al Sole, o ad un leggier calore in fornello di sabbia per tre settimane o un mese; allora si cola con espressione, si filtra il liquore per una carta bigia, o si aggiunge la canfora disciolta in un poco di spirito di vino.

Conservasi il liquore in una bottiglia, che si ottura bene.

L'aceto dei quattro ladri è un antipestilenziale; impiegasi fortunatamente per preservarsi dalla contagione; se ne fregan le mani ed il viso; se ne fa evaporare in una camera, e vi si espongono gli abiti che si hanno a portare per esser immuni dalla contagione. Preso internamente ha le stesse virtù che l'aceto teriacale. Virtù.

Estratto di Saturno di Goulard.

℞	Litargirio preparato, Aceto rosso,	a a ℔ iv.

Si riduce in polvere fina il litargirio; si mette in un bacino di argento coll'aceto; si colloca il vaso sopra un fornello, e si fa cuocere quel miscuglio facendolo lentamente bollire fino a che l'aceto sia satollo di litargirio; allora si filtra il liquore, e si fa evaporare fino a consistenza di sciroppo chiarissimo.

L'estratto di Saturno non dev'essere adoperato

rato ch' esternamente, è buono per le volatiche; dissipa prestissimamente la infiammazione; vi sono molti casi, nei quali produce dei buoni effetti in siffatte malattie, nondimeno bisogna adoperarlo con molta prudenza, perchè è un rimedio che ripercuote, e porta l'umore nell'interno; talvolta opera come risolutivo, ma è difficile indovinare quale di questi due effetti debba produrre.

Assai di raro impiegasi l'estratto di Saturno solo; si stempera sempre in una certa quantità di acqua; chiamasi questo liquore Acqua vegeto-minerale; ne parleremo frappoco.

Estratto di Saturno in polvere.

SE si fa evaporare fino a siccità l'estratto di Saturno in liquore ora mentovato, si ottiene una polvere, alla quale l'Autore ha dato il nome di *estratto di Saturno in polvere*. Conservasi in una bottiglia. Quando si vuol servirsene, si fa disciogliere un poco di questa polvere nell'acqua, e se ne fa uso come dell'estratto di Saturno: questo liquore ha le stessissime virtù. Il solo divario è, che per la campagna si può portarlo più comodamente, che quello in liquore.

Acqua vegeto-minerale, o *Acqua di Saturno.*

℔ Acqua distillata,	℔ ij.
Estratto di Saturno liquido,	ʒ ß
Acquavite,	ʒ ij.

Pesansi questi tre liquori in una stessa bottiglia; si agita per mescolarli, e l'acqua vegeto-minerale è fatta. Se ne fa uso per lavar, e bagnar le serpigini, o altre escoriazioni, che vengono alla pelle: dei buoni effetti produce in così fatti mali, ma è duopo usarla con prudenza per le ragioni dette, parlando delle virtù dell'estratto di Saturno.

Virtù.

OSSERVAZIONI.

L'Estratto di Saturno è una dissoluzione di piombo con l'aceto; questa preparazione da un tempo immemorabile è nota nella Chimica col nome di aceto di Saturno. L'estratto di Saturno in polvere non è meno noto. Tutti i libri di Chimica insegnano, che facendo evaporare l'aceto di Saturno fino a leggiera pellicola, il liquore dà col raffreddamento dei cristalli noti col nome di sal di Saturno. Altri impiegano dell'aceto in natura, altri dell'aceto distillato. In qualunque maniera si faccia, risulta sempre una combinazione di piombo, e di aceto, che ha le medesime proprietà.

Noi raccomandiamo d'impiegar dell'acqua distillata per preparar l'acqua vegeto-minerale, o almeno nell'acqua di fonte purissima, perchè la maggior parte delle acque contengono molto di selenite. Quando si fa uso di un'acqua simile, il mistuglio diventa bianco sul fatto, e fadi un momento dopo un precipitato bianco: questi effetti accadono, perchè l'acido vetriolico della selenite lascia la terra, alla quale era unito, per combinarsi col piombo dell'estratto di Saturno, e formar insieme un vetriuolo di piombo. Nel momento stesso l'aceto si unisce alla terra della selenite, e formano insieme un sale acetoso calcario, tannosi in questa occasione due decomposizioni, e due nuove combinazioni. Ma almeno è assai certo, in questo caso di decomposizione, che il medicamento che si è preparato, non è più acqua vegeto-minerale, ma una mischianza di vetriuolo di piombo, di sale acetoso, e di acquavite. In questa occasione il vetriuolo di piombo si precipita in forma di una polvere bianca; benchè sia una materia salina interamente dissolubile nell'acqua; ciò viene dall'esser esso poco dissolubile, e che non trovasi abbastanza di acqua per disciogliere tutta la quantità, che si è formata; la restante acqua contiene in dissoluzione un poco di quel vetriuolo di piombo. In fine se al precipitato aggiungasi molto di acqua bollente, completamente disciogliersi; il che pruova, che quel precipitato è una sostanza salina, e non un vero precipitato.

Dei Medicamenti liquidi, che si preparano col Mele, e collo Zucchero.

LE infusioni, le decozioni, e la maggior parte dei sughi depurati, dei quali di sopra parlato abbiamo, conservarsi non possono che pochi giorni; son questi dei medicamenti magistrali, che solo quando è duopo si preparano. Ma nel mele, e nel zucchero si è riconosciuta la proprietà di conservar questi liquori senza alterar la loro virtù; il che ha fatto che venga il pensiero di meschiarne in essi per farne dei medicamenti officinali. Cotesti rimedj son comodi; poichè danno alla Medicina in tutte le stagioni dell'anno, dei liquori che procurarsi non si pos-

ſi poſſono dire in un certo tempo; i malati ſerviti più prontamente ed in fine l'ingrato, e diſguſtoſo ſapore di molti ſughi, o di molte decozioni di piante, ſi trova corretto da quello del zucchero, e del mele, ch' è dolce, e piacevole. Pare che ſian queſte le principali ragioni, per le quali gli antichi tai ſorti di rimedj hanno compoſto.

Prima che il zucchero foſſe noto, non s' impiegava che il mele nella Farmacia; ma appoco appoco ſi ha ſoſtituito il zucchero nella maggior parte delle compoſizioni nelle quali entrava il mele. Si è dato il nome di mele ai medicamenti liquidi, ai quali è ſtato conſervato, e quello di ſiroppo a quelli che ſi ha preparato col zucchero. Contuttociò queſte denominazioni non ſono ſtate conſervate con eſattezza, come vedraſſi dalle particolarità che aggiungeremo.

I meli, ed i ſiroppi dividonſi in ſemplici, ed in compoſti. Sono alteranti, o purganti.

Del Mele.

IL mele è una ſoſtanza denſa, fermentescente, dolce, zuccheroſa, cui le api traggono dai fiori. Sino ad ora ſembra ſia ſtato impoſſibile ai Naturaliſti il determinare, ſe il mele ſoffra qualche elaborazione nel tempo che reſta nello ſtomaco di quegl' inſetti. Il mele dà per mezzo dell' analiſi delle ſoſtanze acide, come quaſi tutt' i vegetabili; ma non è queſta una ragione per credere, che il mele non ſia ſtato elaborato dalle api, poichè quei medeſimi inſetti danno anch' eſſi delle acide materie.

Quando ſi vuol trarre il mele, mettonſi le focaccie ſu dei graticci di vinco, il mele cola da sè, e riceveſi in vaſi poſti ſotto i graticci. Diceſi mele vergine quel che in queſto modo ſi ottiene; è deſſo il più puro, e il migliore. Quando il mele ceſſa di colare, chiudonſi le focaccie in ſacchi di tela, che ſi ſottomettono al torchio; eſce del mele, ch' è men puro del precedente, e che ritien ſempre un poco di cera.

Il mele contiene un ſale eſſenziale zuccheroſo, che ha tutte le proprietà del zucchero, e ch' è in effetto vero zucchero: ſi ottiene con delle particolari manipolazioni, delle quali ora dirò.

Il mele è bianco, o giallo. Il primo è il più ſtimato, perchè è il più puro; il migliore è quello che vien da Narbona, ma ne viene di quaſi tanto buono da altri paeſi. Quello che metteſi in tutti i medicamenti interni è quel di Narbona, ed il mele bianco, che ci viene dal Gatineſe; il mele giallo dei dintorni di Parigi è per i medicamenti eſterni. Si ſceglie quello ch' è ſodo, granito, e nuovo; ma vi ſono molte preparazioni, per le quali ſi ſceglie quello ch' è liſcio, e ſodo nel tempo ſteſſo.

Il mele è laſſativo, deterſivo, talvolta apertivo, pettorale, atto a raddolcire le acrimonie del petto, e ad evacuarle. E' di frequente uſo nei criſtei laſſativi, e purganti. La doſe è da un' oncia ſino a quattro per ogni criſteo. *Virtù.* *Doſe.*

Mele depurato.

SI prende la quantità che ſi vuole di mele bianco; ſe gli aggiunge il quarto del ſuo peſo di acqua pura; ſi fa che queſto miſcuglio bolla un poco; ſi leva la ſchiuma che formaſi ſu la ſuperficie del liquore, ma una o due volte ſolamente; ſi cola per una ſtamigna, e chiudeſi in un vaſo. Qualche tempo dopo ch'è preparato prende una conſiſtenza quaſi tanto ſoda, quanto quella, che aveva prima.

Il mele depurato ha le ſteſſe virtù che il mele ordinario; è ſolamente più puro. *Virtù.*

OSSERVAZIONI.

LA depurazione del mele ſi fa ad oggetto di ſeparar alcune leggiere eſtranie materie, che vengono alla ſuperficie in forma di ſchiuma. Quando ſi ha meſſo in opera del mele bello, baſta levar la ſchiuma una o due volte; quando bolle diventa ſchiumoſo, ma ſono delle bollicine di aria, che cagionano quell' effetto, poichè quando è raffreddato, quella ſpezie di ſchiuma ſparisce. Ma quando il mele meſſo in opera è vecchio, è liquido, ed ha fermentato, dà bollendo un' aſſai maggior quantità di ſchiuma, non acquiſta nemmeno una conſiſtenza tanto ſoda, nè tanto preſto quanto il buon mele.

Il mele contiene dei principi dolci ed aromatici, che col troppo lungo, e forte bollire ſvaniſcono; perciò non s'ha a tener il mele lungamente ſul fuoco (1).

In

(1) Silvio fa la ſteſſa oſſervazione: vedi la ſua Opera già citata, alla pag. 274. dove rimprovera a Serviior, Autor del ſuo tempo, di aver raccomandato di far bollir lungamente il mele, e in una grande quantità di acqua, che ſi rimette eziandio a miſura che ſi evapora.

In generale più che il mele è bello, e ben fatto, più facilmente si purifica, e dà meno schiuma; però per purificar il mele di Narbona basta liquefarlo senza acqua, e colarlo per una flamigna.

In una infinità di materie vegetabili trovasi il sapor zuccherino del mele, come nei peri, nei pomi, nel succhio della corona di molti fiori, come il garofano, il gelsomino, negli steli del formento verde, ec. ma tra tutt'i vegetabili le canne, con le quali si fa il zucchero, sono quelle che contengono una maggior quantità di materia zuccherosa. Il mele, riguardo ai principj, che lo costituiscono, può esser paragonato a questa ultima sostanza; havvi anche un luogo a presumere, che sia possibilissimo estrar dal mele, ed anche con profitto, un zucchero simile a quello, che dalle canne da zucchero ottiensi. La mia congettura è fondata su delle sperienze da me fatte in questa materia, per mezzo delle quali ho estratto dal mele, mercè della cristallizzazione, un zucchero niente affatto dissimile dal zucchero candito ordinario. Ora riferirò queste sperienze, e desidero, che servir possano a quelli, che volessero intraprendere un lavoro intorno a questa materia colla idea di fare del zucchero in grande.

Ho fatto bollire del mele di Narbona in sufficiente quantità di acqua, e l'ho ridotto in consistenza di siroppo denso. Nello spazio di due, o tre mesi si è formata una grandissima quantità di candito, che ho separato dalla materia siropposa, e la ho fatta sgocciolare per più giorni. Poi ho fatto disciogliere quel candito in una sufficiente quantità di acqua, e cuocere a consistenza di siroppo; nello spazio di un mese si è formata una nuova quantità di candito; l'ho separato di nuovo dal liquor siropposo; ho replicato la soluzion del candito, e la separazion dal liquor siropposo ancora tre volte; alla ultima il liquore, ch'era poco viscoso, ha dato dei cristalli, che avevano la forma, il sapore, e la durezza del zucchero candito. Ho avuto da due libbre di mele di Narbona in circa una mezza oncia di zucchero così cristallizzato.

Il mele ordinario di questo paese non dà questa spezie di sal essenziale con la stessa facilità. Sono stato costretto a ripeter le soluzioni un maggior numero di volte; ne ho tratto con questo metodo un sal essenziale affatto simile al precedente.

Tutte queste reiterate soluzioni servono a sgombrare quella spezie di sale da una materia mucilaginosa, che alla cristallizzazione si oppone. Quando si arriva alla terza, o quarta soluzione del candito, il liquore è chiaro, trasparente, pochissimo viscoso in confronto della soluzione del mele; non ha, per così dire, che la consistenza di un liquore salino evaporato al punto di cristallizzazione.

Ho ripetuto le stesse sperienze su i liquori che aveva separati dai canditi; mi hanno essi dato una nuova quantità di sal essenziale simile al precedente; donde risulta, che verisimilmente potrebbesi estrar dal mele con altre manipolazioni una molto maggior quantità di zucchero di quella, che io ho ottenuto. Non si è da me tentato verun altro mezzo, che quello ora da me riferito; ma potrebbonsi sul mele fare quelle stesse operazioni, che fannosi su la materia melea, che si separa dalle canne da zucchero: mi basta di aver dimostrato, che queste materie hanno molte proprietà comuni, e che il mele delle nostre Provincie può dare un zucchero assolutamente simile a quello, che si fa venire dai stranieri paesi.

Trovasi comunemente nel fondo superiore dei barili di mele di Narbona, e di mele Gatinese, quando son nuovi, una materia bianca, ch'è di vero zucchero, che si è separato dal mele.

Le preparazioni di mele, che sono in uso nella Farmacia, hanno differenti nomi, come idromele, mele, ed oximele. Daremo qualche esempio di ciascuna di coteste preparazioni.

DEI MELI SEMPLICI.

Idromele semplice.

℞ Mele di Narbona, ℥ j ß
Acqua pura, ℔ ij.

Si fa intiepidir l'acqua, e vi si discioglie il mele. Questo liquore serve in vece di tisana. Si può accrescer la dose del mele secondo la necessità, o il gusto del malato.

Si chiama questo miscuglio idromele semplice per distinguerlo dall'idromele vinoso, ch'è dell'acqua e del miele, che si fa fermentar insieme.

Virtù. L'idromele è pettorale, detersivo, leggiermente lassativo; si dà nelle tossi, quando è necessario evacuar blandamente l'umore che provoca la tosse. Dose. La dose è di una o due pinte al giorno, in bicchieri di tre a quattr'oncie.

Ossime-

Oſſimele ſemplice.

℞ Mele bianco Gatineſe. ℥ viij
Aceto bianco, ℥ iv.

Si mette il mele, e l' aceto in una padelletta di argento; ſi fanno cuocere inſieme ad un lento fuoco fino a conſiſtenza di ſiroppo, avvertendo di levar la ſchiuma, che alla prima bollitura ſi forma.

L' oſſimele è inciſivo, ſerve a diſciogliere gli umori viſcoſi, che ſi attaccano alla gola, ed al petto. Si fa entrare in dei gargariſmi. La doſe è dalle due dramme ſino ad un' oncia.

Per conoſcere, che un mele è cotto a conſiſtenza di ſiroppo, ſe ne fa raffreddare alcune cucchiajate ſu d'un piatto, e ſi fa un ſegno con un cucchiajo, come per ſeparar in due parti il mele che trovaſi ſul piatto; ſe i due orli ſtanno un momento ſenza riunirſi, è una pruova, che il mele è ben cotto. O pure ſi prende una cucchiajata di quel mele raffreddato, e ſi laſcia cader lentamente dall' altezza di un piede, od in circa; quando è a ſufficienza cotto, cade ſul piatto ſenza ſpruzzare; quando ſpruzza è una certa pruova, che non è baſtantemente cotto. Quando i mieli ſono troppo cotti candiſcono; allora è una vera criſtallizzazione del mele, come abbiam detto; quando non lo ſono abbaſtanza, fermentano, contraggono dell' agrezza, e la virtù degl' ingredienti ſempre più ſi diſtrugge. E' meglio che pecchino nell' eſſere troppo cotti, perchè quando ſono canditi, la virtù delle droghe non ſoffre alterazione veruna.

Uno dei migliori modi di conoſcere ſe il mele ſia cotto a dovere, per quelli che non hanno l' abitudine di prepararne ſovente, è quello di confrontar il ſuo peſo ſpecifico all'acqua. Una bottiglia, che tiene un' oncia di acqua pura, deve tenere di mele, cotto a conſiſtenza di ſiroppo, dieci dramme quarantadue grani (1); ſe ſi trova più peſante, biſogna fargli perder la cuocitura coll' aggiungere un poco di acqua; s' è più leggiero, biſogna farne evaporar una parte ſino a che ſiaſi arrivato a quel punto. Contuttociò queſto può variare d'incirca dodeci grani di più ſenz' alcun inconveniente; ma non dev' eſſer minore.

Il giuſto punto della cuocitura dei mieli e dei ſiroppi è difficiliſſimo da coglierſi; vi vuol molt' abitudine per ben conoſcerlo. Il peſo ſpecifico confrontato coll'acqua è il ſolo mezzo che ſia buono ed eſatto. Ma io lo trovo molto incomodo, perchè biſogna aver dei peſi, delle bilancie, far raffreddare un poco di ſiroppo che ſi prepara, ed aver una bottiglia eſattamente miſurata; intanto che fannoſi tutte queſte operazioni, il ſiroppo, che verſa nel bacino, continua a cuocerſi, e trovaſi ſempre più cotto della piccola porzione, che ſi ha meſſo a parte per ſaggio. Per maggior comodo io propongo d' impiegar a queſt' uſo il peſa-liquore per i ſali, del quale ſopra abbiam dato la deſcrizione. Quando ſi preſume, che il mele ſia cotto, ſi leva il bacino dal fuoco un momento, perchè la ſuperficie del liquore ſia quieta, e non ſia punto diſordinata dal moto della ebullizione; s' immerge il peſa liquore nel mele, e ſe ſi ferma al termine di *trenta gradi*, è ſufficientemente cotto; ſe indica meno, non lo è abbaſtanza; e ſe al contrario il peſa-liquore dà un maggior numero di gradi, è una pruova che ſia cotto troppo: nel primo caſo biſogna continuar a farlo cuocere, nel ſecondo biſogna aggiungere un poco di acqua. Queſti mieli, quando ſono affatto raffreddati alla temperatura accennata, debbono dare trentaquattro gradi al peſa-liquore.

Coteſto mezzo è ſempliciſſimo, non ricerca che ſi faccia raffreddar una porzion di ſiroppo per rilevare la ſua conſiſtenza; ſi tuffa immediatamente il peſa-liquore nel mele o nel ſiroppo bollente; baſta che la ſuperficie del liquore ſia quieta, perchè ſe foſſe in ebullizione, agiterebbe il peſa liquore, e non ſi potrebbe vedere a qual grado ſi arreſti.

L' oſſimele ha un ſapor acido più forte di quello del puro aceto; ma pare più dolce, perchè il ſapore zuccheroſo del mele lo maſchera in gran parte. Queſto aumento di acidità viene 1. da queſto, che concentrandoſi l' aceto in tempo della cuocitura, la parte eſtrattiva, che reſta, è più acida di quello che ſi evapora; 2. dall' eſſere l' aceto un acido oleoſo, che difficilmente combinaſi con i principj zuccheroſi del mele.

E' coſa molto eſſenziale non preparar gli oſſimeli in vaſi di rame. Quei medicamenti diventano emetici per la porzione di rame, cui l'aceto diſcioglie; biſogna valerſi di vaſi di terra o di vetro, quando non ſe ne ha d' argento; i vaſi di terra inverniciati poſſon ſervire, ma l' aceto attacca il vetro di piombo che cuopre la lor ſuperficie quando vi ſoggiorna.

(1) La temperatura a dieci gradi al diſſopra del ghiaccio.

Oſſimele Scillitico.

℞ Mele bianco Gatineſe, ℔ iv.
Acetoſo Scillitico. ℔ ij.

Cuoceſi queſt' oſſimele a piccolo fuoco nel modo ſteſſo che abbiam detto per l' oſſimele ſemplice.

Virtù. Conviene per evacuare gli umori viſcoſi dei polmoni, e dello ſtomaco, nell' aſma, e per riſolvere certe oſtruzioni.

Doſe. La doſe è da una dramma ſino ad un' oncia.

Mele di Ninfea.

℞ Fiori di Ninfea recenti, } *a a* ℔ xij.
Mele giallo, }

Si fanno bollire i fiori di ninfea in dodeci incirca libbre di acqua; ſi paſſa la decozione ſenza ſprenierla; ſi ſtempera il mele nella decozione; ſi fa cuocer tutto ſino a conſiſtenza di ſiroppo, avvertendo di ſchiumarlo.

Virtù. E' rinfreſcante, umettante; rallenta e modera i corſi di ventre; non s' impiega che

Doſe. nei criſtei. La doſe è da una a quattr' oncie.

Mele Violato.

℞ Fiori di Viole recenti, con i loro calici, ℔ ij.
Mele giallo, ℔ vj.

Mettonſi i fiori di viole in un vaſo conveniente; vi ſi verſano ſopra quattro libbre di acqua bollente; ſi laſcia infonder il tutto per dodeci ore, avvertendo di coprir il vaſo; allora ſi paſſa con eſpreſſione, ſi meſcola il mele nella infuſione, e ſi fa cuocer il tutto a conſiſtenza di ſiroppo coll' avvertenza di ſchiumarlo.

Virtù. E' buono per raddolcire, per rinfreſcare, e far lubrico il ventre; non ſi adopera che

Doſe. nei criſtei. La doſe è da una ſino a quattr' oncie.

Comunemente ſi fa queſto mele con i gambi di viole, o con quel che reſta dopo che ſi ſon tolti i fiori, i quali ſi adoperano a far del ſiroppo e della conſerva. Lemery oſſerva benißimo in queſto propoſito, che nella elaborazione di queſto mele ſi cerca di dargli una virtù lattativa ed emmolliente; i gambi di viole ſon buoniſſimi per queſto ſenz' adoperare i fiori.

Mele Mercuriale.

℞ Succo depurato di Mercorella, } *a a* ℔ iv.
Mele giallo, }

Mettonſi queſte due coſe in un bacino, e ſi fanno cuocere a conſiſtenza di ſiroppo, avendo attenzione di ſchiumare.

Il mele mercuriale è purgante; ſi adopera Virtù.
nelle coliche ventoſe, e per le malattie iſteriche; provoca un poco le orine. La doſe è Doſe.
da un' oncia a quattro. Non s' impiega che nei criſtei.

Mele di Cocomero Selvatico.

℞ Frutti di Cocomero Selvatico ben maturi, ℔ j.
Mele giallo, ℔ ij.

Peſtaſi in un mortajo di marmo il cocomero ſelvatico; ſi aggiunge il mele; ſi mette il tutto in un pannolino, ſi ſoſpende al diſſopra di un vaſo e vi ſi laſcia fino a che la materia paſſata ſia pel pannolino; allora ſi fa cuocere a conſiſtenza di ſiroppo; ſi cola per un cottone.

Queſto mele è un purgante draſtico; im- Virtù.
piegaſi nella idropiſia; affretta i meſi alle femmine; ſcaccia la ſecondina: ma eſſendo un rimedio violente, non ſi deve uſarlo che con molta circoſpezione. La doſe è da una Doſe.
dramma fino a quattro per ogni criſteo; aſſai di rado ſi fa prender per bocca.

Mele di Roſmarino.

℞ Fiori di Roſmarino recenti con i loro calici, ℥ viij.
Foglie recenti di Roſmarino intere, ℥ iv.
Mele bianco depurato. ℔ j ß.

Prendeſi del mele bianco, depurato come ſopra abbiam detto, e cotto a conſiſtenza di ſiroppo; ſi verſa bollente in un vaſo, in cui ſianſi meſſi i fiori e le foglie di roſmarino; ſi cuopre il vaſo eſattamente, e ſi tiene in bagno-maria ad un moderato calore per dieci o dodici ore; ſi paſſa per una ſtamigna, e conſervaſi in bottiglie. Mercè di queſta manipolazione conſervaſi tutto l' odore del roſmarino nel mele.

Il mele di Roſmarino conviene nelle co- Virtù.
liche ventoſe, nelle malattie iſteriche, e fortifica gl' inteſtini. Si fa entrare nei cri- Doſe.
ſtei da un' oncia fino a quattro.

Mele

Mele Scillitico.

℞ Squame di Squilla ſecche, ʒ ij.
Acqua calda, ℔ iij.
Mele bianco, ℔ j ß.

Taglianſi le ſquame di ſquilla; mettonſi in un matraccio con la quantità di acqua preſcritta; ſi fanno infoodere ſu d' uo fornellu di ſabbia caldo per dodici ore; allora fannoſi bollire; ſi paſſa la decozione con eſpreſſione; ſi aggiunge il mele; ſi ſchiariſce il tutto con uno o due albumi di ovo; ſi fa cuocere a conſiſtenza di ſiroppo.

Virtù. E' inciſivo; divide gli umori viſcoſi e denſi: conviene nell' alma umido, nei catarri, e nella pituita. La doſe è da due dramme ſino ad un' oncia. Doſe.

OSSERVAZIONI.

I Mieli, dei quali abbiam parlato, ſono di grande uſo in Medicina. Altri, come il mele mercuriale, il mele violato, e quello di ninfea, s' impiegano nei criſtei purganti; altri, come il mele di roſmarino, e il mele ſcillitico prendonſi ſpeſſo per bocca. Alcuni noo ne fanno che di una ſpezie ſola, cui diſtribuiſcono in più altre deſcritte con quei differenti oomi. E' però certo, che hanno tutti le loro particolari proprierà, e che non hanno le ſteſſe virtù: è un abuſo imperdonabile il fare di ſomiglianti ſoſtituzioni.

Altri fanno il mele violato ed il mele mercuriale con la decozione di una qualſiſia pianta, e non ſi prendon la pena di eſtrar il ſucco dalla mercorella. Da ciò è facile capire quanto poco conto far debbaſi delle virtù del mele di cocomero ſelvatico, e di quelle del mele ſcillitico preparati in tal guiſa. Quei medicamenti, quando ſono ben fatti e fedelmente preparati, di virtù ſpogli non ſono.

La Farmacopea di Parigi preſcrive di laſciar liqueſar il mele col ſugo di cocomero ſelvatico, veriſimilmente a fine che non abbia la parte mucilaginoſa di quei frutti.

Il mele violato, che ſi fa con i fiori, oon conſerva quaſi niente del color delle viole, perchè nella lunga ebullizione, che vi vuole per cuocere il mele, ſi perde.

Oſſimele Colchico.

℞ Aceto colchico, ℔ j.
Mele bianco. ℔ ij.

Si mette l' aceto colchico io un bacino di argento, ſi aggiunge il mele, ſi fa cuocere il miſcuglio a lento fuoco ſino a che abbia preſo la conſiſtenza di ſiroppo; avvertendo di levar la ſchiuma, che da principio ſi forma; conſervaſi in una ben chiuſa bottiglia.

Il Colchico è una pianta malefica. Il Sig. Storck Medico in Vienna ha intrapreſo di eſaminar di nuovo molti vegetabili dannoſi per procurar alla Medicina dei rimedj più attivi di quelli, che comunemente ſi adoperano in certe malattie. Ha ſcoperto nell' oſſimele colchico una virtù poſſentemente diuretica; raccomanda queſto rimedio nelle malattie, oelle quali le ſeroſità ſono troppo abbondanti, o ſtagnanti in qualche luogo, e quando la malattia dev' eſſere ſcacciata per mezzo delle orine; crede queſto rimedio buono per gl' idropici. La doſe è di una dramma. Se ne fa preoder dapprima due preſe ſimili al giorno, una la mattina e l' altra la ſera, alcuni giorni dopo ſe ne fan prender tre o quattro preſe ſimili in una infuſione di thè. Virtù. Doſe.

OSSERVAZIONI.

LA radice di colchico è così attiva, che Storck dice, che avendoſene meſſo ſu la lingua un piccolo pezzo ſchiacciato, provò un peſo, la lingua gli diveone rigida, e perdette quaſi ogni ſentimento; ma così non è ſtato di un pezzo di quella radice, cui avea fatto infondere nell' aceto; ſe oe ſervì per fregarſi la lingoa e il palato, non provò che una leggiera ſenſazione di calore e di aſtringenza.

Il Sig. Storck nota, che l'aceto e gli acidi temperano molto la virtù acre di queſto rimedio; lo ha provato egli ſopra di sè. Ha inghiottito preſſochè un grano di quella radice recente e pura; ciò lo aveva ridotto in così cattivo ſtato, che cominciava a pentirſi, e a temer di ſua vita; ſi liberò dalle anguſtie, che ſoffriva, coll' uſare internamente di una bevanda fatta con del ſugo di limoni, con dello ſpirito di nitro dolcificato, con del ſiroppo di diacodio, con una ſufficiente quantità di acqua.

Queſte oſſervazioni fan vedere con qual prudenza deveſi far uſo di queſto rimedio.

Mentre che ſi taglia in fette queſta radice recente, eſala qualche coſa di acre, che irrita le narici, la gola, e i polmoni. L' eſtremità delle dita, che la toccano, appoco appoco s' intormentiſcono, e perdnno per qualche tempo uo poco della lor naturale ſenſibilità.

Mele Roſato, e Rodomele.

℞ Roſe di Provins unghiate e ſeccate,	℔ j
Calici di Roſe recenti,	℥ viii
Acqua bollente,	℔ iv
Mele Bianco.	℔ vj

Mettonſi le roſe di Provins ed i calici delle roſe in una cucurbita di ſtagno poco aperta, ſi verſa ſopra l'acqua bollente, ſi cuopre il vaſo eſattamente; ſi tiene la infuſione in un luogo caldo per dodici ore; poi ſi paſſa per un pannolino, ſpremendo ſolo tra le mani, e ſenza ricorrere al torchio; ſi meſchia queſto liquore col mele, ſi ſchiariſce il tutto con alcuni albumi di ovo; ſi leva la ſchiuma, che formaſi al primo bollire; ſi fa cuocere ſino a conſiſtenza di ſiroppo, e ſi paſſa tuttavia bollente per un cottone.

Virtù. E' deterſivo ed aſtringente; ſi fa entrare ne gargariſmi; nelle injezioni e nei criſtei, quando è di neceſſità riſtringer il ventre, e Doſe. fortificar gl' inteſtini. La doſe è da una dramma ſino ad un' oncia nei gargariſmi, e ſino a quattr' oncie nei criſtei.

OSSERVAZIONI.

ALcune Farmacopee raccomandano di uſare una decozione di calici di roſe, perchè quella parte contiene un principio gommoſo aſtringente; ma perchè dà ella colla ebullizione molto di mucilagine, è meglio farla infondere con i petali di fiori, ſi diſſipa inoltre una minor quantità dell' odore, che in queſta parte ſingolarmente riſiede.

Quando ſi ſpremon le roſe col mezzo del torchio, eſcono col ſugo alcune ſoſtanze reſinoſe, che intorbidano il liquore, e impediſcono che ſchiarirſi non poſſa; quel mele allora non è chiaro ſennon mentre ch'è caldo; diventa torbido e nuvoloſo raffreddandoſi, nè è più poſſibile ſchiarirla ſennon con degl' intermedj, che diſtruggono la ſua virtù.

Quando gli albumi d' ova impiegati non baſtano per iſchiarire i mieli, ſi ſuppliſce con la giunta di alcune oncie di acqua fredda, che di tempo in tempo gettaſi ſul mele quando bolle; arreſtaſi con tal mezzo per un iſtante il bollimento; e con ciò ſi agevola la ſeparazione della fecula degl' ingredienti, ond' era intorbidato il liquore.

Queſto mele, e così gli altri mentovati, quando ſon perfettamente chiari, paſſano pel cottone, quando ſon cotti al loro punto, e che ſi colano tuttavia bollenti, ma paſſano difficilmente quando ſono un poco torbidi; lo ſteſſo è, benchè ſiano chiariſſimi, quando ſono a metà raffreddati.

Il mele roſato dev' eſſere perfettamente chiaro, traſparente, ed avere un color roſſo ſimile a quello delle roſe ſecche.

Da alcuni s'impiega una quantità di roſe molto minore di quella ch'è da noi quì preſcritta, e che ſi ha coſtume d' impiegare. Danno a queſto mele la vivacità del colore che gli manca, coll'aggiungere, immediatamente dopo ch'è cotto, un po' di acido vetriolico, il quale eſalta e ravviva il color roſſo notabilmente. Ma queſta ſpezie di mele diventa nera dopo un certo tempo per due ragioni. 1. L'acido vetriolico ſi unisce, col tempo, aſſai intimamente con i principj del mele; formaſi un poco di acido ſulfureo, che non è punto ſenſibile all' odorato, ma che agiſce in una maniera inſenſibile ſul color delle roſe, cui eſſo diſtrugge quando è in queſto ſtato. 2. L'acido vitriolico il più puro contiene ſempre una certa quantità di ferro, come ho dimoſtrato (1). Queſto ferro è precipitato dal principio aſtringente delle roſe, e forma una porzione d' inchioſtro: ſon dunque queſte due canſe, che concorrono nel tempo ſteſſo, una a diſtruggere il colore di qnel medicamento, e l'altra a cangiarlo di roſſo in nero.

DEI MIELI COMPOSTI.

Mele di Lunga-Vita, o Siroppo di Lungavita, noto anche coi nomi di Siroppo di Calabria, Siroppo di Mercorella, Siroppo di Genziana.

℞ Sugo depurato di Mercorella.		℔ ij.
Borragine, Bugloſſa,	aa	℥ viij
Radici di Iride,		℥ ij
Genziana,		℥ j.
Mele bianco,		℔ iiij
Vino bianco,		℥ xij

Taglianſi le radici in ſette, mettonſi in un matraccio col vino, e ſi laſciano infondere a freddo per ventiquattr' ore; colaſi queſta infuſione, ſpremendo leggiermente la poſatura; la ſi mette in un bacino d'argento col mele e coi ſughi depurati; ſi fa cuocere

(1) Nella mia Diſſertazione dell' Etere, pag. 62. 233. 236.

cere il tutto a piccolo fuoco fino a consistenza di firoppo, avendo avvertenza di schiumarlo, quando è cotto si cola, mentre è ben caldo, per un cottone.

Quando si voglia che questo firoppo sia purgativo, si aggiunge in tempo di sua cocitura la infusione fatta a caldo di un'oncia e mezza di sena.

Questo firoppo deve dare al pesa-liquore ventinove gradi, mentre è caldo, e trenta-
Virtù. trè gradi quando e freddo. Questo firoppo purga le serosità, eccita l'appetito, affretta
Dose. i mesi, conviene nell' asma. La dose è da due dramme ad un'uncia.

OSSERVAZIONI.

QUesto medicamento in tutte le Farmacopee è messo nella classe dei firoppi, ma essendone il mele il costituente, abbiam pensato che fosse meglio porlo tra i mieli. Ha anche diversi nomi, che gli sono stati dati da varj Autori, e che noi non abbiam creduto di dover riferire; e lo stesso faremo riguardo agli altri medicamenti, che sono di uso sotto diverse denominazioni.

Questo mele non ha bisogno di essere schiarito con albumi di ova, come la maggior parte degli altri; il vino bianco estrae dalle radici alcune sostanze, che l' acqua non le potrebbe estrarre, e serve vantaggiosamente per schiarire quel mele; il suo acido fa questo effetto infinitamente meglio degli albumi di ova. Non si ha intenzione di conservare la parte spiritosa del vino, perciò mettesi nel tempo stesso che le altre sostanze.

Non daremo altri esempj di mieli composti, perchè questo è il solo che sia in uso in Parigi.

Del Zucchero.

Il Zucchero è un sale essenziale, infiammabile, dissolubile nell'acqua, di un sapor dolce; è composto di oglio, di acido, e di terra; questa sostanza ha molta analogia col mele.

Traesi lo Zucchero della midolla di una pianta, che nomasi *arundo saccharifera*, o canna da Zucchero, cresce ella naturalmente nelle Isole Canarie e nei Paesi caldi dell' America.

Quando le canne da Zucchero sono mature, si spreme la midolla, cui contengono, col farle passare tra due cilindri; cola essa in forma di un liquor viscoso; si fa bollire in delle grandi caldaje con dell' acqua che di tratto in tratto si aggiunge per ritardar la ebullizione, e dar tempo alla schiuma di formarsi; cotesta schiuma si leva. Quando il liquore è bastantemente schiarito, si estrae per inclinazione per separar la feccia che si è precipitata. Si fa bollir di nuovo il liquor decantato, ma con una leggier lisciva di calcina viva, e di sal alcali, e si ha l' attenzione di schiumarlo, quando sia a sufficienza chiaro si passa per una stoffa, si fa bollire a maggior fuoco in un' altra caldaja agitandolo continuamente, e levando sempre la schiuma.

Quando questo liquore è giunto a un grado grande di cuocitura, e che può congelarsi interamente col raffreddamento, (questo è quel che chiamasi Zucchero cotto a la piuma) si scema il fuoco, e si fa evaporare il liquore più adagio, fino a che si riduca in piccoli grani; allora si versa, finchè è caldo, in degli stampi di terra cotta, di figura conica, e forati di un piccolo buco dalla punta, che si colloca nel basso. Lasciasi questo Zucchero per ventiquattr'ore in quei stampi, o fino a che sia gelato; allora si stura il piccolo buco dello stampo per far gocciolare la materia firopposa, che non si è coagulata. Si lascia sgocciolar questo Zucchero per quaranta giorni; a capo di questo tempo si mette in ogni stampo, alla superficie dello Zucchero, una mano, di tre o quattro dita di grossezza, di argilla stemperata con dell'acqua in consistenza di molle pasta; la umidità contenuta in quell' argilla penetra a poco a poco lo zucchero, porta via con sè una parte della materia firopposa ch' era restata, e sgocciola pel piccolo buco dello stampo. Quando il zucchero è bastevolmente sgocciolato e secco, cavasi dagli stampi; è in pezzi rossi o bigj, o bigio bianchiccio: questo è quel che dicesi *moscovada*, e *zucchero terroso*, perchè si ha applicato dalla terra alla sua superficie per depurarlo. Questo zucchero è troppo impuro, non se ne fa alcun uso in questo stato; si purifica come tosto diremo.

Il liquor denso, ch'è uscito dagli stampi, non può acquistar più di consistenza che il mele: nomasi *firoppo di zucchero*, *mele di zucchero*, *liquor melato*, *romel*, *melazzo*, *doucette*; e il comun del popolo, *merda del Principe di Orange*, *e merda a Maria Grailon*. Si fa uso di questa materia per nodrir i bestiami; alcuni se ne servono per preparar i loro firoppi.

Per rafinar la moscovada la si fa bollire in una caldaja con una lisciva alcalina; si aggiunge del sangue di bue, che si ha battuto con un poco di acqua. Quando il siroppo è ben chiaro si passa per un colatojo, e si finisce di farlo evaporare fino a che sia cotto alla piuma; allora si versa in dei stampi di terra simili ai menzionati di sopra, ma che sono stati bagnati prima.

Quando il zucchero è indurito, si apre il piccolo buco della punta del cono a fine di fare sgocciolar la materia siropposa; si versa poi su questo zucchero, per la parte superiore e larga dello stampo, dell'argilla bianca stemperata con dell' acqua fino a consistenza di pappa, all' altezza di due o tre dita. Quando l'argilla è ben gocciolata, e ch'è secca, la si leva; se ne rimette di nuova, che si è similmente stemperata in dell' acqua, e si ripete questo maneggio ancora una o due volte. Quando la ultima argilla è interamente seccata, la si separa dal zucchero, e si leva il zucchero dagli stampi. Trovasi di tre differenti colori; la parte superiore è la più bianca, perchè è stata meglio lavata dalla umidità dell'argilla; il mezzo è men bianco; ed infine il zucchero della parte inferiore è rosso, perchè è ancora impregnato di una grande quantità di acqua madre: si fanno seccar separatamente queste tre porzioni di zucchero: forman elleno quel che si dice *cassonada* o castonada; son bianche, bigie e rosse, e sono di differenti prezzi.

Si purifica la cassonada bianca ancora due o tre volte, offervando i modi accennati; il zucchero, che se ne tragge, ha differenti nomi secondo i suoi gradi di purificazione, come *zucchero raffinato*, *zucchero fino*, *zucchero reale* ec.

Il zucchero più bello è quello ch'è il più puro, di un bianco lucido, secco ed un poco sonante.

La cassonada rossa, che impiegasi talvolta nei cristei, è l'acqua-madre o materia siropposa che si separa nel purificar la cassonada; la si fa seccare; è polverosa grossa ed umida. Avrei a dire molte altre cose intorno al zucchero; ma quest'Opera non è un Trattato di Materia medica; le riflessioni che potressimo qui fare intorno a tutte le operazioni, che si fanno per purificar il zucchero, ci obbligherebbero a dei troppo lunghi Chimici dettagli; però mi restringo alle preparazioni, che col zucchero si fanno.

Regna un pregiudizio, che il zucchero stato tenuto per trent'anni sia divenuto veleno, il che non è vero; io ho mangiato del zucchero che aveva più età, il quale niente differiva dal zucchero nuovo, e non era più veleno che quello.

Il zucchero, e la cassonada sono alimentosi, saponosi, son buoni nelle malattie del petto, sono incisivi, attenuanti, ed espettoranti; ma riscaldano, eccitano dei vapori, fan male ai denti. Il melaazo, ed il zucchero non purificato entrano nei cristei per detergere, per fermare i corsi di ventre, per fortificar gli intestini, e per eccitar le regole. La dose è da una fino a quatt' oncie. Virt. Dos.

Zucchero candito.

Si prende la quantità che si vuole di zucchero raffinato; si fa disciogliere nell' acqua; si fa cuocere in consistenza di siroppo un poco denso, e si mette in un conveniente vaso. Nello spazio di quindeci o venti giorni formansi dei cristalli perfettamente regolari: questo è quel che dicesi *zucchero candito*. Si separa dal liquor siropposo, si mette a sgocciolare, e si chiude in luogo caldo, affinchè non si umetti; attrae un poco la umidità dell'aria.

Il liquor siropposo messo ad evaporare dà anch' esso dei simili cristalli, ma più difficilmente.

I cristalli di zucchero candito sono grossi.

Il zucchero candito è pettorale, raddolcente, buono pel reuma, per eccitar lo sputo, e per mitigar le acredini, che cadono su la trachea arteria, e sul petto. Perchè produca questi effetti, bisogna lasciarlo liquefare in bocca; se si prendesse in bevanda, non produrrebbe che gli effetti del zucchero ordinario.

Per mezzo di una penna si soffia del zucchero candito in polvere finissima negli occhi per dissipare le macchie della cornea.

OSSERVAZIONI.

Si può, invece di zucchero bianco, impiegar della cassonada per far il zucchero candito. In questo caso conviene schiarire il liquore con alcuni albumi di ova; i cristalli, che se ne trâggono, sono un poco men netti, e men bianchi: contuttociò la maggior parte dei siroppi, dei quali parleremo, danno, quando son troppo cotti, dei cristalli senza colore, benchè si formino in liquori coloritissimi. Queste differenze ven-

vengono dall'essere le materie estrattive dei vegetabili meno analoghe al zucchero, che la materia melata, e viscosa dello stesso zucchero, che non è stato purificato perfettamente.

I Confettieri fanno la maggior parte del loro zucchero candito con le schiume, ed i resti delle lor confetture, che non son più da vendere; fanno del tutto un liquore, cui schiariscono, e fanno cristallizzare; mettono nel vaso una certa quantità di piccoli bastoni, che s'incrocicchiano per aver più di superficie; i cristalli si attaccano su quei bastoni. Il zucchero candito ch'è stato preparato con queste materie, è talvolta rosso, e talvolta trovasi perfettamente bianco: queste differenze vengono dalla maniera più o meno regolare, con la quale si è proceduto alla cristallizzazione del zucchero.

Il zucchero acquista nel cuocere differenti gradi di consistenza, ai quali si sono dati differenti nomi: noi ne parleremo secondo che le nostre preparazioni ce ne daranno il motivo.

Dei Siroppi.

I Siroppi sono delle conserve liquide fatte per conservar le parti estrattive dei sughi depurati delle decozioni, e delle infusioni, per mezzo del zucchero.

Cotella definizione conviene egualmente ai mieli, dei quali parlato abbiamo. Ma convien bene distinguere queste spezie di medicamenti dalle conserve molli, che diconsi anche conserve liquide. Queste ultime contengono tutta la sostanza dei misti ridotta in polvere, o in polpa, ed hanno in oltre molto più consistenza.

Dividonsi i siroppi in semplici, ed in composti; sono alteranti, o purganti.

I siroppi semplici son quelli, nei quali non entra che una cosa sola. I siroppi composti son quelli, che sono fatti con più sostanze. Daremo degli esempj di differenti siroppi, e cominciamo dai siroppi alteranti, e prima dai siroppi semplici.

Dei siroppi semplici, alteranti.

Siroppo di Viole.

℔ Fiori di Viole,	℔ j.
Acqua bollente,	℔ ij.

Su diciassette oncie d'infusione di fiori di viole si mette,

Zucchero tritato,	℔ ij.

Pestansi leggiermente in un mortajo di marmo, con un pestello di legno, i fiori di viole mondati dai gambi, e dai calici; mettonsi in una cucurbita di stagno di apertura stretta, vi si versa sopra l'acqua bollente; si chiude esattamente la cucurbita, e la si tiene in un luogo caldo per dodici ore. Allora si passa quella infusione per un pannolino ben netto; si spreme la posatura col torchio; si lascia quieta la infusione per in circa una mezz'ora; la si decanta per inclinazione, per separar una leggiera fecola, che si è precipitata; si pesa quella infusione; la si mette nel bagno-maria di stagno di un lambicco; e per diciassette oncie di quella infusione mettonsi *due libbre di zucchero pesto*. Si fa scaldar il tutto in bagno-maria, sino a che il zucchero sia interamente disciolto; si agita il siroppo di tratto in tratto per accelerar la dissoluzione del zucchero, e si tien chiuso il vaso, perchè niente di evaporazione si faccia. Quando il siroppo è intieramente raffreddato, si passa per una stamigna bianca, e si chiude in bottiglie ben otturate.

Questo siroppo deve dare al pesa-liquore trentatre gradi quando è caldo, e trentacinque quando è freddo.

Virtù. Il siroppo violato rinfresca, ed umetta il petto; addensa e raddolcisce gli umori acri, tempera la bile, estingue la sete nelle febbri ardenti, e nel reuma; è un poco rilasciante.

Dose. La dose è da due dramme a un'oncia e mezza.

OSSERVAZIONI.

ALcuni hanno l'uso di non ammaccare i fiori prima di metterli in infusione; ma avendo essi un volume grande, ho osservato, che la infusione si fa meno bene di quando sono un poco ammaccati.

Le viole coltivate son preferibili a quelle della campagna; queste ultime sono di un color porporino; danno esse una infusion rossiccia, ed il siroppo è dello stesso colore; le viole coltivate formano un siroppo di un color blò violetto bellissimo.

Vi sono degli anni, nei quali le viole in Autunno abbondano; nonostante s'hanno a preferir quelle della Primavera come migliori, e più odorose.

Non si ha da aspettare il fine del tempo delle viole per far il siroppo, perchè perdono di loro bontà a misura, che la stagione si avvanza; quelle che compariscon le prime sono sempre più belle, e migliori.

Si

Si preferiſcono per l'uſo della Medicina le viole ſemplici alle doppie; queſte ultime meno han di colore, di odore, e di virtù. Quando le viole ſon rare e care, il che non di raro ſuccede per la ſtagion troppo fredda, e piovoſa, alcuni fanno il loro ſiroppo con forte infuſione di girafole (1) in pani, e di fiori di malva, vi aggiungono un poco d'iride di Fiorenza per dargli l'odor di viole: queſta fraude è difficile da ſcoprirſi, perchè dall'un canto il colore dei fiori di malva rinverdiſce coll'alcali fiſſo, e dall'altro il girafole ſi fa roſſo cogli acidi, proprietà che appartengono al vero ſiroppo di viole. Molte Farmacopee preſcrivono di far infondere dei nuovi fiori di viole nella infuſione che ſi è fatta, e di far ſucceſſivamente tre, o quattro infuſioni di nuovi fiori nello ſteſſo liquore; ma ho oſſervato ciò eſſere molto inutile: quando non ſi ha meſſo che la quantità di acqua da noi preſcritta, trovaſi ella piena zeppa di tintura fin dalla prima volta; il colore dei fiori, che ſi fa infondere non è quaſi punto alterato dalla prima infuſione; quei fiori ſi ſono anche ſcoloriti alla terza infuſione.

Quaſi tutte le Farmacopee preſcrivono d'impiegar il doppio del pelo di zucchero di quel che ſia l'infuſione. Queſta proporzione è un po' troppo forte, una parte del zucchero criſtallizza qualche tempo dopo in fondo delle bottiglie. Ho oſſervato, che le proporzioni da noi date ſono le migliori, quando non ſi fa che da una ſino a quindici libbre di ſiroppo; ma quando ſe ne prepara una maggior quantità alla volta, non biſogna mettere che ſedici oncie, e mezza d'infuſione ſu due libbre di zucchero; perchè ogni volta che ſi ſcuopre il vaſo per agitar il ſiroppo, per agevolare la diſſoluzion del zucchero, ſi fa una lieve evaporazione, la quale è, atteſa la proporzione, più conſiderabile quando ſi opera ſopra una piccola quantità, che ſopra una grande.

E' coſa molto importante non far bollir la tintura, nè il ſiroppo di viole, perchè il colore diſtruggerebbeſi, e paſſarebbe a quello di foglia morta. Quando ſi fa ſcaldar il ſiroppo un troppo lungo tempo, anche il bagno-maria, ſi oſſerva che il colore è notabilmente ſcemato, ma che ritorna a miſura che ſi raffredda, purchè però non ſi abbia fatto che troppo ſi ſcaldi.

Alcuni hanno l'uſo di non paſſar il ſiroppo di viole dopo ch'è raffreddato, per conſervar una pellicina di zucchero che viene a nuotar ſu la ſuperficie, e che ha la proprietà d'impedire il ſiroppo il prendere un guſto di muffato alla ſua ſuperficie.

Altri paſſano quel ſiroppo, e vi aggiungono un po' di zucchero in polvere dopo ch'è nelle bottiglie, ad oggetto di coprir la ſua ſuperficie per garantirlo dall'azione dell'aria, e della muffa; perchè il zucchero reſta alla ſuperficie. Alcuni cuoprono la ſuperficie del ſiroppo di viole con dell'oglio di oliva, ed altri in fine con dello ſpirito di vino. Ma tutte queſte manipolazioni ſono inutili quando il ſiroppo è ſtato ben preparato. Baſta empir più che ſia poſſibile le bottiglie, e chiuderle eſattamente, e conſervar il ſiroppo in cantina.

Lemery oſſerva con ragione, che il ſiroppo violato è più piacevole al guſto, e di più bel colore nei primi ſei meſi dopo ch'è fatto, che negli ultimi meſi dell'anno; in qualſiſia tempo ha una piccola acrimonia, che viene dall'eſſere quei fiori leggermente laſſativi; e purganti.

Preparanſi nella ſteſſa guiſa che il ſiroppo di viole, quelli di fiori di papaveri ſelvatici, di fiori di ninfea, e di garofani. Facciamo alcune oſſervazioni intorno a queſti ſiroppi.

I fiori di papavero ſelvatico, quando ſono recenti, danno una grande mucilagine; ciò è cauſa che quel ſiroppo fermenta, e facilmente inagriſce, quando le bottiglie non ſono più affatto piene. Queſto inconveniente non ſuccede tanto facilmente, quando il ſiroppo ſi prepara con i fiori ſecchi; allora non conviene impiegarne che due oncie invece di una libbra, perchè ſcemano di quattordici oncie per libbra mentre ſi ſeccano. La infuſione ch'eſſi danno nell'acqua bollente è tanto colorita quanto con i fiori recenti, e non ha tanta viſcoſità.

Il ſiroppo di papavero ſelvatico è buono per virtù

(1) Il girafole è una ſoſtanza colorante; i principi di ſua preparazione ſi fanno nei dintorni di Montpellieri col ſugo di una pianta, che ſi dice Solano (nel Paeſe), col quale ſi meſchia della orina, e della calcina viva. S'imbeve queſto miſcuglio in vecchi ſtracci di panno lino, che ſeccar ſi fanno; vendonſi queſti ſtracci agli Olandeſi, e con queſti materiali fanno eſſi il girafole in pane, ed in pezzi. Vedi la Memoria del Signor Montet inſerita nel Volume dell'Accademia Reale delle Scienze di Parigi per l'anno 1754. pag. 687.

per addenſare le ſeroſità troppo ſottili ; per fare ſputare ; è un poco anodino ; calma la toſſe ; concilia un poco il ſonno, e promuo-
Doſe. ve il ſudore. La doſe è da due dramme ſino ad un' oncia e mezza.

Il ſiroppo di ninfea deve anch' eſſo farſi con i fiori ſecchi, perchè danno della mucilagine.

Virtù. *Il ſiroppo di Ninfea* è rinfreſcante, ingraſſante. Se gli attribuiſce la virtù di calmare gli ardori di Venere ; modera i corſi di ventre, che provengono dall' acrimonia della
Doſe. bile. La doſe è da due dramme ad un' oncia e mezza.

I garofani, che ſi prendono per fare il ſiroppo, ſon quei che ſervono a fare del ratafià, e che diconſi garofani roſſi in grazia del loro colore. Mondanſi dalle loro *unghiette*, che ſono la parte bianca, con la quale i petali ſono attaccati al calice di quei fiori. I fiori di garofani hanno un odor gratiſſimo, che ſi accoſta a quello del garofano: conviene, quando ſi prepara queſto ſiroppo, laſciar diſſipare il meno che ſia poſſibile quella parte odoroſa. Alcuni aggiungono una piccola quantità di brocche di garofani per accreſcere la virtù cordiale di queſto ſiroppo.

Virtù. *Il ſiroppo di garofano* è fortificante, cordiale ; conviene nel vajuolo quando è neceſſario procurar la traſpirazione, perchè è leg-
Doſe. germente ſudorifico. La doſe è dalle due dramme ad un' oncia e mezza.

Siroppo di Coclearia.

℞ Succo depurato di Coclearia, ℥ viij.
Zucchero bianco, ℥ xv.

Depuraſi il ſugo di Coclearia nel modo già detto (Parte III. pag. 52.) ſi mette in un matraccio col zucchero ridotto in polvere groſſa ; ſi ottura il vaſo con della pergamena o veſcica bagnata : ſi fa ſcaldare in bagno-maria ſino a che il zucchero ſia interamente diſciolto. Quando è raffreddato ſi ſerra in bottiglie ben chiuſe. Si può, ſe ſi vuole, accreſcere la ſua virtù coll' aggiungergli, quando è raffreddato, un poco di ſpirito ardente di coclearia.

Nella ſteſſa guiſa preparanſi tutt' i ſiroppi dei ſughi depurati, che contengono i principj volatili, o aromatici delle acque diſtillate odoroſe, e dei ſughi acidi come ſono.

I Siroppi di Succo.

di Naſturzio,
di Beccabunga,
di Cerfoglio, ec.

Acque diſtillate.

di Canella,
di fiori di Aranci.

Sughi acidi.

di Limoni,
di Uva-ſpina,
di Granati, ec.

Il ſiroppo di Coclearia è buono per lo ſcor- Virtù.
butoſi ; eccita la orina, leva le oſtruzioni della milza, e del meſenterio. La doſe è dalle Doſe.
due dramme ſino ad un' oncia e mezza.

Il ſiroppo di Naſturzio, e quello di *Bec-* Virtù.
cabunga hanno le ſteſſe virtù che quello di coclearia, e dannoſi alla ſteſſa doſe. Doſe.

Il ſiroppo di Cerfoglio è aperitivo, un po- Virtù.
co antiſcorbutico ; leva le oſtruzioni, attenua la pietra delle reni. La doſe è da due Doſe.
dramme ſino ad un' oncia e mezza.

Il cerfoglio contiene del zolfo come le piante antiſcorbutiche. Io ne ho eſtratto nella ſteſſa maniera che abbiam detto all'articolo dello ſpirito di coclearia.

OSSERVAZIONI.

E' Nei principj volatili che riſiede la virtù delle piante antiſcorbutiche ; però è bene preparar queſti ſiroppi in vaſi chiuſi, perchè neſſuna evaporazione ſi faccia. Queſta oſſervazione applicar deveſi ai ſiroppi, che con dell' acque diſtillate ſi fanno. I ſiroppi dei ſughi acidi, dei quali parliamo, dacchè ſi fanno nel modo ſteſſo, non ſi trovan quì poſti ſennon per rapporto alle proporzioni di zucchero, e di ſugo depurato che ſon le medeſime : poichè non contengono niente dei principj volatili, ſi può, ſe ſi vuole, prepararli in vaſi men chiuſi ; ma nonpertanto è bene aver attenzione, che poco o niente di evaporazione ſi faccia.

Alcune Farmacopee preſcrivono d' impiegare due parti di zucchero, ed una di ſugo per la preparazione di queſti ſiroppi ; ma ho io oſſervato, che queſta quantità è troppo forte : biſogna per giungere alla diſſoluzione completa procurar al miſcuglio un grado di calo-

calore ſimile a quello dell'acqua bollente; le parti volatili dei ſughi antiſcorbutici hanno tempo di diſſiparſi, gli aromati delle acque diſtillate perdono molto del loro grato odore, ed i ſughi acidi acquiſtano un guſto di cotto, che non è punto gradevole; in oltre la quantità di zucchero da noi preſcritta baſta per ben conſervar quelli liquori. In fine i ſiroppi dei ſughi acidi non hanno biſogno di aver una conſiſtenza tanto forte quanto la maggior parte degli altri ſiroppi, e ſono meno ſoggetti a fermentare. Alcuni preparano il ſiroppo di limone facendo cuocer prima il zucchero alla piuma, aggiungono il ſugo di limone, e fanno ſcaldar il miſcuglio ſolamente per diſciogliere il zucchero; ma oltrechè queſto metodo è meno ſemplice del da noi preſcritto, il ſugo di limone riceve un grado grande di calore quando ſi verſa ſul zucchero cotto alla piuma, ed acquiſta un diſguſtoſo ſapore di eſtratto cotto.

Quando il ſiroppo di limone è raffreddato, ſi aromatizza con un poco di ſpirito di cedro, e non già con alcune goccie di oglio eſſenziale di cedro, come vien raccomandato da molti, perchè quell'oglio non ſi meſchia che imperfettiſſimamente con quel ſiroppo; vi diventa bensì rancido, e gli comunica un diſpiacevoliſſimo ſapore. Lo ſpirito di cedri non ha queſto inconveniente quando è ſtato preparato come di ſopra abbiam detto, perchè non contiene che lo ſpirito rettore, e la porzione di oglio eſſenziale la più tenue, che di leggieri coll'acqua ſi meſchia. Il ſiroppo di limone caldo deve dare al peſaliquore trentatre gradi, e trentaſei quando è raffreddato.

Alcuni aromatizzano il ſiroppo di limoni con un *oleoſaccharum* preparato nel modo ſeguente.

Si frega la corteccia gialla di un cedro ſu d'un pezzo di zucchero; per tal mezzo il parenchima della pellicina interna ſi riduce in polpa, mentre che l'oglio eſſenziale s'imbeve nel zucchero; ſi ſtempera poi queſta ſpezie di conſerva oleoſa nel ſiroppo. Ma queſta maniera di aromatizzare i ſiroppi non è buona che per quelli, che non ſi ha intenzione di conſervare, perchè la materia polpoſa del parenchima fa inagrire, e fermentar quel ſiroppo preſtiſſimamente. Inoltre una delle particolari proprietà di un ſiroppo è di eſſere perfettamente chiaro, e di tener in diſſoluzione tutto quel che contiene; la materia polpoſa non può diſſolverſi, ed intorbida la traſparenza del ſiroppo; queſto metodo è aſſolutamente diſettoſo per i ſiroppi officinali.

E' coſa eſſenziale non preparar mai in vaſi di rame, o di ſtagno i ſiroppi dei ſughi acidi, come ſon quei di limoni, di cotogni, di uva-ſpina, di granato ec. perchè queſti ſughi hanno dell'azione ſu quei metalli.

Siroppo di Canella. Si fa coll'acqua diſtillata di canella, e zucchero. Queſto ſiroppo fortifica, è cordiale, ſtomachico, ricrea, ajuta la digeſtione; dà un alito gradevole; eccita i meſi alle donne. La doſe è da due dramme ad un'oncia e mezza. Queſto rimedio è aſſai caldo; non convien darlo nelle malattie infiammatorie. Virtù. Doſe.

Siroppo di fiori di Arancio. Si fa coll'acqua eſſenziale di quei fiori, come il ſiroppo di canella. Queſto ſiroppo è cefalico; ricrea gli ſpiriti; è leggermente ſudorifico; modera i vapori iſterici. La doſe è da due dramme fino ad un'oncia e mezza. Virtù. Doſe.

Siroppo di Limoni. Rinfreſca; è antiputrido; raddolciſce gli umori alcaleſcenti; provoca un poco le orine. La doſe è da due dramme fino ad un'oncia e mezza. Virtù. Doſe.

Siroppo di Uva-ſpina. E' aſtringente, e rinfreſcante; conviene nei corſi di ventre, che provengono da calore e putridità. La doſe è da due dramme fino ad un'oncia e mezza. Virtù. Doſe.

Siroppo di Pomi Granati. Queſto ſiroppo ſi fa col ſugo del frutto; è riſtorante, rinfreſcante, un poco aſtringente; conviene nelle ſeti ardenti; tempera l'ardor della bile. La doſe è da due dramme fino ad un'oncia e mezza. Virtù. Doſe.

Sino ad ora non abbiam parlato che dei ſiroppi, che non ricercano alcuna manipolazione per conoſcere la lor cuocitura, perchè le porzioni di zucchero, e di liquore ſono tra sè convenienti; daremo ora alcuni eſempj dei ſiroppi che eſigono più cognizioni ed attenzioni, ma che preſentemente n'eſigon meno, ſe ſi fa uſo del peſa-liquore.

Siroppo di Capelvenere.

℞ Capelvenere di Canadà, ℥ j.
Fate infondere per dodeci ore in Acqua bollente, ℔ iv.
Colate queſta eſpreſſione, diſſolvete Caſtonada, ℔ i.

Schiarite il tutto con alcuni albumi di ova, fate cuocere in conſiſtenza di ſiroppo, paſſate per un cottone, e chiudete il ſiroppo in bottiglie che ſiano ben otturate.

Quan-

Quando questo siroppo è ai tre quarti raffreddato, si aromatizza, se si vuole, con dell'acqua di fiori di arancio. Deve dare al pesa-liquore, mentre è caldo, trentuno gradi, e trentaquattro quando è freddo.

Virtù. Il siroppo di capelvenere è pettorale, incisivo, attenuante, espettorante; modera la
Dose. tosse. La dose è da due dramme fino ad un'oncia e mezza.

OSSERVAZIONI.

Si preferisce il Capelvenere di Canadà ad ogni altro; ma quel di Monpellieri sembra buono del pari. Il capelvenere contiene un principio odoroso, leggiero, e gradevole, che in gran parte svanisce mentre si cuoce il siroppo; non resta, per così dire, che la parte estrattiva. Quando si vuol conservar al siroppo l'odor del capelvenere bisogna, quando è cotto, collarlo ancora bollente su del capelvenere grossamente tritato, coprir il vaso, e lasciarlo in infusione fino a che sia raffreddato; poi si passa per una stamigna per separar le foglie di capelvenere. Questo siroppo così preparato ha il gusto e l'odore del capelvenere, e resta perfettamente chiaro, perchè in tempo della infusione il capelvenere non dà nè mucilagine, nè feccia.

Per schiarire il siroppo, si sbatte (r), per quattro libbre di cassonada o di zucchero, uno o due albumi di ova, in un bacino, con un poco della infusione o della decozione interamente raffreddata, o con un poco di acqua fredda, affinchè gli albumi di ova non si coagulino; si stempera la cassonada tra gli albumi di ova per formarne un *magma*, che si stempera poi nel resto della infusione o della decozione; si muove il miscuglio per agevolare la dissoluzione del zucchero. Si mette il bacino sul fuoco; si fa bollir un poco il liquore; gli albumi di ova si cuocono e si coagulano, raccolgono tutte le impurità del zucchero, e la piccola feccia della infusione o della decozione; dal tutto formasi una rara schiuma, la quale va a nuotare su la superficie del siroppo, che deve restar perfettamente chiaro. Quando quella schiuma comincia a perdere del suo volume, si leva con una mestola, e la si mette a sgocciolare su d'una stamigna; se poco dopo si forma ancor della schiuma, prestamente si leva via. Se si tardasse troppo a levarla, si dividerebbe in piccoli grumi, che si precipiterebbero in fondo del siroppo, e farebbero che non si potesse schiarir tanto bene.

Alcuni schiariscono il siroppo col versarvi degli albumi di ova sbattuti quando è bollente: questo metodo è assai buono, ma quello da noi dato dapprima riesce anche meglio.

Quando il siroppo è bene schiarito si finisce di cuocerlo col farlo bollir leggermente. Si rileva ch'è sufficientemente cotto; 1. quando prendendone una mezza cucchiajata mentre è bollente, e dopo averlo girato un istante nel cucchiajo, forma una lagrima o una perla quando si versa; lo che nasce da una piccola pelle che si forma alla sua superficie, la quale sostiene il siroppo rattenuto per un istante, e gl'impedisce il cadere; 2. Si soffia obliquamente e leggiermente su d'una cucchiajata dello stesso siroppo mentre ch'è ancora caldo; quando è sufficientemente cotto, si vede quella piccola pelliccina accennata riempirsi di grinze; 3. Quando è interamente raffreddato, se ne fa cader da alto una cucchiajata a goccia a goccia; s'è ben cotto, la ultima porzione di ogni goccia si ritira sopra sestessa. 4. In fine una bottiglia che tiene un'oncia di acqua deve contenere dieci dramme quarantotto grani di siroppo interamente raffreddato; la temperatura essendo a dieci gradi al disopra del ghiaccio. Questa regola è assai generale; su cinquanta spezie di siroppi ben preparati, che io ho pesati, gli ho trovati dalle dieci dramme e mezza fino a dieci dramme cinquanta quattro grani: così prendono il mezzo di queste differenze si è sempre sicuro di cuocergli convenientemente.

Ma un mezzo ancora più sicuro e più comodo è quello di servirsi del pesa liquore: quando si vuol conoscere la cuocitura, si leva il siroppo dal fuoco, e tostochè è cessato il bollimento, e che la superficie è queta, si tuffa il pesa-liquore nel siroppo finchè è caldo assaissimo, e tanto quanto se fosse bollente, se il pesa liquore s'immerge fino al trentaduesimo grado, è sufficientemente cotto. Allora colasi il siroppo. Questa regola, e questo grado di cuocitura sono all'incirca generali per tutti i siroppi; il pesa-liquore, di cui facciam quì l'applicazione, è del maggior comodo per conoscere la lor cuocitura con precisione. In questo caso è duopo procurarsi un piccolo pesa-liquore di argento, il quale

(r) Per far questo si adopera un pugno di ramicelli di vinco, ai quali si è levata la corteccia.

quale non contenga che i ſoli gradi neceſſarj per tal oggetto.

S'impiega della bella caſſonada per tutti i ſiroppi che poſſono ſchiarirſi, perchè è meno ſoggetta a criſtallizzarſi, e a formar dei canditi in fondo ai ſiroppi, qualche tempo dopo che ſono fatti. Queſta proprietà della caſſonada le viene dal contener eſſa un poco di ſoſtanza analoga al mele, che ſi oppone alla ſua criſtallizzazione; il zucchero, al contrario, è ſtato privato di quella materia nelle varie purificazioni che ſe gli fanno provare.

Quaſi tutto il ſiroppo di capelvenere, di cui un tempo ſi faceva uſo in Parigi, era preparato in Monpellieri; facevaſi con un ſiroppo di zucchero che ſi metteva a infondere ſu del capelvenere, come precedentemente abbiam detto: quel ſiroppo era poco colorito, ed aveva il guſto del capelvenere. Preſentemente non ne vien più a Parigi.

Da alcuni ſi falſifica queſto ſiroppo: altri meſcolano del melazzo con dell'acqua ſino a che abbia la conſiſtenza di ſiroppo di capelvenere; fanno altri quel miſcuglio con della caſſonada, altri lo fanno con del mele. Finalmente vi ſon di quelli, che meſchiano tra quei miſcugli delle mucilagini di gomba Arabica, o delle radici mucilaginoſe, ma ſempre ſenza capelvenere; perchè, benchè quella pianta ſia a buon mercato, ella è ancora troppo cara perchè poſſan dare il ſiroppo di capelvenere al prezzo che vendono quello cui ſpacciano con quel nome.

Siroppo Balſamico di Tolù.

℔ Balſamo di Tolù,	ʒ viij.
Acqua,	℔ ij.

Mettete a infondere in bagno-maria in un vaſo chiuſo per dodici ore, dopo queſto tempo decantate il liquore; quando ſarà raffreddato mettetelo in un altro valo ſimilmente chiuſo con

Zucchero in polvere groſſa, ℔ iij. ʒ xiv.

Fate ſcaldare in bagno-maria per iſciogliere lo zucchero; chiudete il ſiroppo in bottiglie ben otturate.

Virtù. Conviene nella tiſichezza, e nelle ulcere interne del petto; è vulnerario, e conſolida le piaghe interne; è antiputrido. Gl' Ingleſi

Doſe. ne fanno grande uſo. La doſe è da due dramme ad un' oncia e mezza.

OSSERVAZIONI.

QUaſi tuti i Naturaliſti diſtinguono il balſamo di Tolù dal balſamo del Perù in guſcj; ma è ſempre per dei caratteri aſſaiſſimo equivoci, e che non s'incontrano mai due volte. I Droghieri diſtinguono queſti balſami con altri caratteri, ma che ſono puramente arbitrarj.

Può darſi che vi ſia un balſamo che abbia il nome di Tolù; ma è certo, che nel commerzio non ſi trova che del balſamo del Perù in guſcio, che ſi vende per balſamo di Tolù; altro non ſe ne impiega in tutte le preparazioni di Farmacia.

Il Balſamo del Perù, cui noi impieghiamo in queſto ſiroppo, è una pura reſina che ſi ammolliſce nell'acqua calda; eſſo la carica di una piccola quantità del ſuo ſpirito rettore: queſt'acqua acquiſta un odore e un ſapore gratiſſimi, ma leggeri.

Se ſi vuole che queſto ſiroppo ſia più carico di parti balſamiche, ſi può farlo nel modo che ſegue.

Si verſano due dramme di tintura di balſamo del Perù fatta collo ſpirito di vino, e ben fatolla, ſopra ott'oncie di zucchero, ſi polverizza il zucchero quando la tintura è ben imbevuta; ſi laſcia il miſcuglio all'aria per due o tre ore, affinchè lo ſpirito di vino ſi evapori; allora ſi mette quel zucchero in un matraccio, e ſi fa diſciogliere in bagno-maria in cinque oncie di acqua. Quando il ſiroppo è interamente raffreddato, ſi paſſa per una ſtamigna ſenza ſpremerlo, ad oggetto di ſeparar le porzioni di balſamo, che ſi ſono ridotte in grumi. Queſto ſiroppo non dev'eſſer perfettamente chiaro; è più carico di parti balſamiche, e dev'eſſer più efficace del precedente.

Siroppo di Roſe ſecche.

℔ Roſe di Provins unghiate e ſeccate,	℔ ß.
Acqua bollente,	℔ iv.
Caſſonada,	℔ ij. ß.

Mettonſi le roſe in una brocca di terra, o in una piccola cucurbita di ſtagno, vi ſi verſa ſopra dell'acqua bollente; ſi laſcian macerar ſu delle ceneri calde per dodici ore; dopo quel tempo ſi cola la infuſione per un pannolino, ſpremendo leggermente la poſatura per le ragioni da noi dette all'articolo del mele roſato; ſi ſcioglie il zucchero in

quel-

quella infusione; si schiarisce il miscuglio con due albumi di ova, e si fa cuocer il tutto in consistenza di sciroppo.

Virtù. Questo sciroppo è astringente e fortificante, conviene nelle diarree, nella dissenteDose. ria, nel vomito di sangue. La dose è dalle due dramme ad un'oncia e mezza.

Siroppo di Tucilaggine, o *unghia cavallina*.

℔ Fiori di Tussilagine recenti, ℔ j.
Acqua bollente, ℔ iij.
Cassonada, ℔ ij. ß.

Si fa del tutto un sciroppo, che si schiarisce e cuoce in consistenza come il precedente.

Si può, quando non vi siano fiori recenti, far questo sciroppo con quattr'oncie di fiori secchi.

Virtù. E' buono per la tosse e le malattie del Dose. petto; è raddolcente ed espettorante. La dose è dalle due dramme fino ad un'oncia.

Siroppo di Absinzio.

℔ Grande e piccolo Absinzio secchi, *a a* ℥ iij.
Acqua bollente, ℔ iv.
Cassonada, ℔ iv.

Si fa del tutto un siroppo, che si schiarisce e si cuoce alla consistenza richiesta.

Virtù. Ajuta la digestione, fortifica lo stomaco, ammazza i vermi, è un assai buono emmeDose. nagogo. La dose è dalle due dramme fino ad un'oncia e mezza.

Siroppo di Artemisia.

Si prepara nel modo stesso.

Virtù. Questo siroppo è emmenagogo, abbatte i vapori isterici, provoca un poco le orine.
Dose. La dose è dalle due dramme ad un'oncia e mezza.

Siroppo di Fumosterno.

℔ Sugo depurato di Fumosterno, ℔ iij.
Zucchero bianco, ℔ ij.

Si fa cuocere a piccolo fuoco fino a consistenza di siroppo, senza schiarirlo.

Virtù. Il siroppo di fumosterno conviene nelle malattie della pelle, per le affezioni serpiginose, ed anche per le volatiche; promuoDose. ve le orine. La dose è da due dramme ad un'oncia e mezza.

I Siroppi

Di Boraggine, di Buglossa,
Di Cicoria, Di Ortica minore.

Si preparano nella stessa maniera.

Siroppo di Altea, o di Bismalva.

℔ Radici di Bismalva recenti, ℥ vj.
Acqua, q. s.
Cassonada, ℔ vj.

Prendonsi le radici di bismalva recenti e ben nodrite; si lavan più volte per nettarle dalla terra; si asciugano con un pannolino nuovo e ruvido per levarne la scorza; si tagliano in pezzetti; si fanno bollire sette o otto minuti in tre incirca o quattro libbre di acqua; si separano le radici dalla decozione; si aggiunge la cassonada; si schiarisce il tutto con alcuni albumi di ova, e si fa cuocere il miscuglio fino a che abbia la consistenza conveniente, avendo l'attenzione di schiumarlo; si passa per un cottone quando è chiaro e a sufficienza cotto.

E' duopo aver l'avvertenza di non far bollir troppo le radici di bismalva, perchè danno molta mucilagine, la quale farebbe essere troppo viscoso il siroppo senza punto accrescerne la sua virtù. Questo siroppo bollente dà al pesa liquore trenta gradi, e trentatre quando è freddo.

Questo siroppo raddolcisce gli umori acri, Virtù. che cagionano la tosse; è espettorante, eccita l'orina, e tempera i dolori dei reni, conviene nelle coliche nefritiche. La dose Dose. è da due dramme ad on'oncia e mezza.

Siroppo di More.

℔ More un poco avanti la lor maturità. } *a a* ℔ iv.
Zucchero bianco in polvere grossa, }

Mettonsi in un bacino di argento le more intere, ed il zucchero in polvere grossa; mescolansi leggermente, avvertendo di non schiacciar troppo le more; mettesi il vaso ad un lento fuoco. Crepando le more pel calore danno il lor sugo, il quale discioglie il zucchero; si fa che il tutto bolla un poco; quando è a sufficienza cotto, si passa per uno staccio di crini netto, senza spremere la posatura; chiudesi in bottiglie il siroppo, raffreddato che sia. Quando è caldo dà trentatre gradi al pesa-liquore, e trentacinque quando è freddo.

E' rin-

Virtù. E' rinfrescante, minora il calor della bocca e della gola; si metchia nei gargarismi; si dà anche per il reuma.

Dose. La dose è da due dramme fino ad un' oncia e mezza.

OSSERVAZIONI.

QUesto siroppo è viscoso; si rileva la sua cuocitura in una maniera differente da quella che si usa per i precedenti: se ne lascia raffreddar un poco su un piatto, si prende con un cucchiajo, e si fa cader dall' altezza di un piede incirca; è battevolmente cotto quando non ispruzza punto, e forma un piccolo cordone o eminenza intorno al luogo dove cade.

Le more che s' impiegano a far questo siroppo, debbon essere scelte un poco avanti la loro perfetta maturità, perchè allora sono esse un poco acide, ed il siroppo dev' esserlo. Quando sono interamente mature formano un siroppo dolce e mucilaginoso. Questo siroppo non ha bisogno di essere schiarito; bollendo da se si schiarisce.

Alcune Farmacopee prescrivono di far questo siroppo con due parti di zucchero, ed una di sugo spremuto dalle more; ma perchè l'odor di quel frutto risiede nella pelle, è meglio impiegar le more intere; la pelle soffre una cuocitura, e il siroppo ne ritien più l'odore. Altre Farmacopee raccomandano di far cuocere il zucchero alla piuma e di verfar le more intere nello zucchero; si fa bollire un poco per cuocere il siroppo, e si procede pel resto come precedentemente abbiam detto. Questo metodo è tanto buono quanto il da noi prescritto; si ha soltanto l'obbligo di far cuocere il zucchero avanti; il che si tralascia di fare nel metodo nostro.

Siroppo di More di Rovo con l' Aceto.

℞ More di rovo,	℔ vj.
Aceto rosso,	℔ ij.
Zucchero,	℔ x.

Si scelgono le more sufficientemente mature, ma non troppo; si gettano i lor gambi; si mettono in un bacino di argento con l'aceto ed il zucchero ammaccato; si mette il bacino sul fuoco; si fa bollire un poco il miscuglio, avvertendo di muoverlo con una spatola per timore che non si attacchi; quando è sufficientemente cotto a consistenza di siroppo, si cola per uno staccio di crini, come abbiam detto del siroppo di more; chiudesi in bottiglie ben otturate.

Questo siroppo non ha bisogno di essere schiarito, si schiarisce da sè; è fatto più pel piacere che per l'uso medicinale; rinfresca, rattempera l'ardor della sete; se ne mette una cucchiajata in un bicchier di acqua; non si dà cosa più graziosa di questo siroppo fatto secondo questa ricetta. Virtù. Dose.

Siroppo di Scorze di Cedro.

℞ Scorze recenti di Cedri,	ʒ v
Acqua calda, Zucchero bianco,	a a ℔ ij.

Mettonsi le scorze di cedri in una cucurbita di stagno; si versa sopra l'acqua quasi bollente; si cuopre il vaso; si tiene la infusione in un luogo caldo per dodici ore; si cola la infusione senza espressione; si aggiunge il zucchero; si fa cuocer tutto in bagno-maria fino a consistenza di siroppo, e quando è mezzo raffreddato, si aromatizza con alcune goccie di spirito di cedro, e non con un *oleosaccharum citri* per le ragioni precedentemente dette.

E' cordiale, alessifarmaco, carminativo, vermifugo. La dose è da due dramme ad un' oncia. Virtù. Dose.

Siroppo di Chinachina coll' acqua.

℞ Chinachina ammaccata,	ʒ iv.
Acqua pura,	℔ iv.
Zucchero bianco,	℔ j.

Metteſi la chinachina nell' acqua fredda; si lascia infondere per due o tre giorni con l'avvertenza di spesso agitarla; si passa il liquore, si filtra per una carta bigia; si aggiunge il zucchero, si fa cuocere il tutto a consistenza di siroppo. Questo siroppo è febbrifugo, ferma le febbri intermittenti, è stomachico, eccita l'appetito. La dose è da due dramme ad un' oncia e mezza. Virtù. Dose.

OSSERVAZIONI.

ALcune Farmacopee raccomandano di far bollire la chinachina in una quantità grande di acqua, di farla ridurre al quarto, e di aggiunger il zucchero nella decozion torbida. Ma dopo il da noi precedentemente detto è cosa sensibile, che il nostro metodo è da preferirsi, poichè l' acqua fredda, in tempo della infusion della chinachina, discioglie tutto ciò che quel vegetabile ha di più

più efficace. Per evitar le ripetizioni rimandiamo al già detto (1).

Il zucchero, che si fa fondere nella infusione prima di farla evaporare, serve ad impedire la separazione della resina della Chinachina; almeno se ne separa una minor quantità di quando la si fa evaporar dapprima sola: questo sciroppo, quando è ben preparato, è perfettamente chiaro.

Sciroppo di Chinachina col Vino.

℞ Chinachina ammaccata, ʒ vj
Vino rosso di Borgogna, ℔ ij
Zucchero, ℔ j ß

Si fa infonder la Chinachina nel vino per sette od otto giorni, avendo attenzione di agitar il vaso più volte al giorno; allora si filtra il liquore per una carta bigia; si mette quel vino di chinachina in un matraccio col zucchero ridotto in polvere grossa; si fa scaldar mediocremente al bagno-maria per far fondere il zucchero.

Dà, quando è caldo, ventisette gradi e mezzo al pesa-liquore; e trenta, quando è freddo.

Virtù. Questo sciroppo ha le stesse virtù del precedente; ma non si deve farlo prendere a quei che hanno le fibre dilicate, e facili ad infiammarsi, a cagione del vino, che porta sempre del calore; si dà nella medesima dose.

Dose.

OSSERVAZIONI.

Alcune Farmacopee raccomandano, per la preparazione di questo sciroppo, di far dapprima del vino di Chinachina, e di aggiungere a quel vino, invece di zucchero, del sciroppo di chinachina preparato coll'acqua, che si ha fatto cuocere alla fiamma; ma ho osservato, che il gran calore, cui sopporta la resina di chinachina nella cuocitura di questo sciroppo, interamente la decompone; si precipita essa in fondo alle bottiglie alcuni giorni dopo; questa sostanza resinosa, così precipitata, non è che pochissimo dissolubile nello spirito di vino. Nel modo di procedere da noi accennato non si è esposto a veruni di tali inconvenienti.

Nell' uno e nell' altro sciroppo noi prescriviamo della chinachina ammaccata, e non in polvere, perchè l'acqua, per ragion della estrema divisione della chinachina in polvere, ne tiene un poca di sospesa, la quale intorbida la trasparenza dei liquori, e si depone nelle bottiglie dopo un certo tempo; inoltre l' acqua si carica egualmente di tutte le parti estrattive della chinachina ammaccata.

Sciroppo di Cavolo rosso.

℞ Cavolo rosso tagliato minuto, ℔ ij.
Acqua, ʒ vj.
Zucchero, q. s.

Si mette il cavolo rosso coll'acqua in un vaso chiuso; si pone in bagno-maria per far ammollir il cavolo, o piuttosto per cuocerlo per metà incirca, affinchè dia il suo sugo; si mette in un pannolino, e si spreme assai moderatamente; si passa il liquore per un cotone; e su ogni libbra si fa disciogliere trenta oncie di zucchero.

Il sciroppo di cavolo rosso è pettorale; si Virtù. dà nella polmonia e nella tisichezza, come ristorante. La dose è dalle due dramme Dose. sino ad un' oncia e mezza.

OSSERVAZIONI.

La poca quantità di acqua che quì si fa entrare per cuocere il cavolo, basta per ottener il sugo di quel vegetabile. Conviene che cuoca in bagno-maria, per timor di bruciarlo se ciò si facesse a fuoco nudo; non importa nemmeno, che sia interamente cotto, perchè allora si convertirebbe tutto in polpa, la quale riterrebbe tutto il liquido del cavolo. Non si deve spremere che adagio e leggiermente; perchè altrimenti si farebbe passare pel pannolino un poco di polpa, la quale impedirebbe al sugo il passare pel cotone, o pur passerebbe torbido, il che farebbe essere il sciroppo più disgustoso senza dargli maggior virtù; lo è già abbastanza senza di ciò, il suo odor è dispiacevole; e simile a quello del fegato di solfo.

Sciroppo di Kermes.

Il sciroppo di Kermes si prepara in Linguadoca e in Provenza; se ne fa anche molto in Ispagna e in Portogallo, ma si preferisce quello di Francia. Si fa questo sciroppo col sugo spremuto da un insetto di color rosso, che si moltiplica su d' una specie di leccia; chiamasi quest' insetto *grana di Kermes, o grana di Scarlato*; se ne fa uso nella tintura.

Preparansi in Lingnadoca e in Provenza

N questo

(1) Parte IV. pag. 115. e 119.

queſto ſiroppo nel meſe di Maggio e di Giugno, ch' è il tempo in cui queſt' inſetto è ben roſſo e nel maggior ſtato di maturità.

Se ne peſta una certa quantità in un mortajo di marmo con un peſtello di legno; ſi laſcia macerar queſta materia a freddo per ſette od otto ore, a fine di attenuar la ſua viſcoſità facendole ſoffrire un leggier moto di fermentazione; allora ſe n' eſtrae il ſucco per mezzo del torchio, ſi laſcia riposar quel ſucco, ſi eſtrae per inclinazione per ſeparar-lo dalla feccia, cui ha laſciato precipitare. Si meſchia con egual peſo di zucchero bianco, e ſi fa cuocere a lento fuoco ſino a che acquiſtato abbia una conſiſtenza ſimile alla trementina.

Si dà a queſto ſiroppo una maggior conſiſtenza che ai ſiroppi dei quali parlato abbiamo, perchè altrimenti non potrebbeſi conſervare, ed anche per poterlo traſportare più agevolmente.

Deveſi ſciogliere il ſiroppo di Kermes di un roſſo bruno porporino, ſenza grumi, di un odor leggiero, che non è diſpiacevole; nè tendente all' agro, e di una buona conſiſtenza.

Prima d' impiegar queſto ſiroppo ſi deve liquefarlo a un lento calore, e paſſarlo per una ſtamigna, a fine di ſepararne una quantità di grani ammaccati, che trovanſi ſempre per negligenza di chi lo prepara.

Virtù. Dose. Il ſiroppo di Kermes fortifica il cuore e lo ſtomaco, impediſce l' aborto. La doſe è da due dramme ad un' oncia.

Dei ſiroppi ſemplici che diconſi fare, colla diſtillazione.

Nel fare molti ſiroppi ſi ha l' oggetto di conſervare le parti aromatiche ed eſtrattive degl' ingredienti. In altri ſi vuole conſervar ſolo parti aromatiche ſpogliate di tutte le ſoſtanze eſtrattive.

Avendo già parlato di queſte ultime, (1) niente più ne diremo; ci atterremo a quelli, che nel tempo ſteſſo contengono le parti eſtrattive e le parti aromatiche. Pare, che i ſiroppi fatti per diſtillazione ſiano poſteriori a Silvio; almeno nella ſua Farmacopea non ne parla; ſolo dopo lui ſi ha veduto la neceſſità di così prepararne per conſervar ad eſſi le ſoſtanze volatili ed aromatiche degl' ingredienti, che nella lor compoſizione entrare ſi ſanno. Si ha voluto far onore al Sig. Rouelle della invenzione dei ſiroppi per diſtillazione; ma per mala ſorte ſi trovano deſcritti nell' opera intitolata: *Meſſis Medico-ſpargyrica* in foglio, *Colonia* 1697. pag. 173. e *ſegg.* nelle Farmacopee di Wirtemberg, di Vienna, ed in un gran numero di altre Farmacopee. La Facoltà di Parigi ha adottato queſto metodo per la preparazione di molti ſiroppi, che ſono deſcritti nell' eccellente ſuo Diſpenſario.

(1) Parte V. pag. 185.

Siroppo di Menta.

℞ Sommità di Menta creſpa recenti,	℥ iv.
Acqua pura,	℔ ij.

Diſtillate in bagno-maria per eſtrar ſei oncie di liquore. Diſſolvete in un matraccio al bagno-maria in quel liquore dieci oncie di zucchero ridotto in polvere groſſa, e conſervate queſto ſiroppo a parte. Da un' altra parte paſſate la decozione, meſcolatela con quattro libbre di caſſonada bianca, ſchiarite il tutto con albumi di ova, e cuocete in conſiſtenza di ſiroppo. Quando ſarà quaſi raffreddato, meſchiatelo col primo ſiroppo, e chiudetelo in bottiglie ben otturate.

Virtù. Queſto ſiroppo è cordiale, ſtomachico, emmenagogo. La doſe è da due dramme ad un' oncia e mezza. Dose.

I Siroppi.

d' Iſſopo,	di Steecade,
di Meliſſa,	di Eriſmo,
di Mirra,	di Ellera terreſtre,
di Marrobbio,	di Milleſoglio,
di Scordio,	ec.

Si fanno nella ſteſſa maniera.

Si può conſultar le virtù di queſte piante per conoſcere quelle dei ſiroppi fatte con eſſe.

OSSERVAZIONI.

QUando ſi preparano le acque diſtillate di queſti vegetabili, s' impiega un' aſſai maggior quantità di queſte piante, che quella richieſta per la preparazion dei ſiroppi; queſte acque diſtillate ſono infinitamente più odoroſe. Quando ſe ne ha di ben preparate, è meglio impiegarle nelle ſteſſe proporzioni, che il liquor aromatico, che ſi può eſtrarre con la diſtillazione della piccola quan-

quantità delle piante, che noi facciamo entrar nei ſiroppi. Se ne fa un ſiroppo in vaſi chiuſi, come abbiam detto, e ſi fa ugualmente una leggiera decozione di quelle piante; con la quale ſi fa un ſiroppo eſtrattivo, che ſi meſcola al primo. Queſto metodo merita la preferenza; ma quando non ſi hanno acque diſtillate, ſi può impiegare la prima.

Dei Siroppi compoſti alteranti.

I Siroppi compoſti alteranti ſi fanno del pari che i ſiroppi ſemplici, ſenza diſtillazione, e per diſtillazione. Eſamineremo toſto i primi.

Siroppo di Orzata.

℔ Mandorle dolci, amare,	} aa	℥ ix
Acqua pura,		℔ iij
Zucchero,		℔ v
Acqua di fiori di Arancio ordinaria,		℥ ij
Spirito di Cedri,		ʒ vi.

Mettonſi le mandorle nell' acqua bollente, e fuori del fuoco; vi ſi laſciano cinque o ſei minuti ſino a che la pelle facilmente ſeparar ſe ne poſſa; ſi mondano dalle loro corteccie, e mettonſi a miſura nell' acqua fredda per raſſodarle, e lavarle. Peſtandi allora in un mortajo di marmo con una piccola quantità dell' acqua preſcritta, ſino a che ſiano ridotte in paſta finiſſima, e più non ſi ſentano ſotto le dita, o tra i denti porzioni groſſe di mandorle. Si ſtempera queſta paſta con la maggior parte dell' acqua ch' entra nella ricetta; ſe ne riſerva in circa una libbra. Si paſſa il miſcuglio per una tela forte, e ſi ſpreme da due perſone, il più che ſia poſſibile. Si rimette la poſatura nel mortajo; ſi peſta per incirca un quarto di ora; ſi aggiunge l' acqua che ſi ha meſſo a parte, ſi paſſa di nuovo con eſpreſſione, ſi meſchiano i liquori inſieme, e queſto è ciò che ſi dice *latte di mandorle*, o *emulſione*.

Si mette queſto liquore in una padelletta di argento con la quantità di zucchero preſcritta, che ſi fa fondere in bagno-maria, o ad un calore preſſochè ſimile. Quando il zucchero è ben diſciolto, ſi leva la padellina dal fuoco, e quando il ſiroppo è quaſi raffreddato, ſi aromatizza con lo ſpirito di cedro, e l' acqua di fiori di aranci, che ſi ha meſcolato prima. Si paſſa queſto ſiroppo per una ſtamigna bianca, e ſi ſerra in bottiglie ben chiuſe: e queſto nomaſi ſiroppo di orzata.

Deve dare al peſa-liquore trenta gradi quando è ben caldo, e trentadue quando è freddo.

Il ſiroppo di orzata è rinfreſcante, umettante, raddolcente, pettorale, e riſtorante. Virtù.

La doſe è di una cucchiajata, che ſi ſtempera in un bicchier d'acqua. S'impiega utilmente negli ardori di orina, e in molte malattie infiammatorie. Doſe.

OSSERVAZIONI.

INvece di far diſſolvere il zucchero nel latte di mandorle, ſi può, ſe ſi vuole, far cuocer il zucchero alla piuma, e aggiungervi il latte di mandorle mentre che bolle, ſi fa bollire un poco il miſcuglio, e ſi leva il ſiroppo dal fuoco: queſto metodo non è punto men buono del precedente.

Non ſi aromatizza queſto ſiroppo ſennon quando è quaſi raffreddato; ſe ſi faceſſe queſta operazione in tempo che bolle, ſi capiſce bene, che il calore ſarebbe ſvanire il più volatile, e dilicato degli aromati.

Si paſſa queſto ſiroppo dopo ch' è raffreddato, per dividere, e meglio meſcolare una pellicina denſa, mucilaginoſa, che nuota ſu la ſuperficie, e cui importa moltiſſimo conſervare in queſto ſiroppo. Si deve aver cura, che mentre ſi cuoce una troppo grande evaporazione non ſi faccia, perchè troverebbeſi troppo cotto, e qualche tempo dopo eſſer fatto ſarebbe ſoggetto a candire.

Alcune Farmacopee preſcrivono d' impiegare una decozion di orzo per fare il latte di mandorle; il che è ben fatto quando ſi fa un ſiroppo di orzata medicinale; ma quando ſi prepara queſto ſiroppo per la delicatezza piuttoſto che per medicamento, convien omettere la decozion di orzo, perchè gli dà un guſto inſipido, e aſſai diſpiacevole.

Alcune Farmacopee non fanno entrare una così grande quantità di mandorle amare; ma io ho oſſervato, che con la quantità da noi indicata ſi forma un ſiroppo infinitamente più grato.

Molti Diſpenſarj raccomandano di far queſto ſiroppo con le quattro ſemenze fredde colla mira di renderlo più rinfreſcante; ma non lo è niente di più; è in oltre difficile avere quelle ſemenze freſche; ſono elleno ſoggettiſſime a divenir rancide. Si vede bene, che impiegando di ſimili ſemenze non

si può fare che un siroppo di cattiva qualità, il quale, lungi dall' essere rinfrescante, può all' apposto cagionare dei calori alla gola, e delle acredini nello stomaco.

Le mandorle dolci, ed amare sono molto più facili a trovarsi recenti, perchè se ne fa un consumo più grande. Inoltre ci vengon mandate colle loro corteccie; il che dalla rancidezza molto preservale.

Si fa un siroppo nella stessa guisa, che quello di orzata, con i pistacchi, i quali, come da tutti si sa, son frutti che hanno la mandorla di color verde: dicesi *siroppo di pistacchi*, e *siroppo di orzata con pistacchi*. E' di un color verdiccio; il che vien dal parenchima della mandorla dei pistacchi, che resta prodigiosamente diviso in questo siroppo, e gli comunica il suo colore.

Tutti questi siroppi di orzata possono conservarsi per due anni quando siano stati ben fatti, e che tenganfi in un luogo fresco, e in bottiglie ben piene e otturate. Qualche tempo dopo che son fatti si separano in due parti; la porzione inferiore diventa chiara e trasparente; quella che occupa la superior parte delle bottiglie, è bianca o verdo; s' è del siroppo di pistacchi, è opaca e più densa che la parte inferiore. Questa parte del siroppo è l'oglio delle mandorle meschiato col parenchima diviso, e con una porzione di siroppo interposta negl' interstizj: essendo queste materie più leggiere, vengono a nuotar su la superficie del siroppo. Non v' ha che questa porzione che abbia la proprietà d'imbiancar l' acqua, quando si stempera del siroppo di orzata; la porzione perfettamente chiara non la imbianca in verun modo. Il siroppo di orzata non è punto guasto per questo, bisogna aver attenzione di meschiar quella materia col siroppo agitando di tempo in tempo le bottiglie; altrimenti contrae muffa ed agrezza nella superficie, e comunica al siroppo un sapore ingratissimo.

Alcuni hanno cercato i mezzi di fare che il siroppo di orzata non si separi. Altri di essi pretendono, che pestando le mandorle con una gran parte del zucchero, ch' entra nella ricetta, si forma un *oleosaccharum*, che divide più l' oglio, e fa che non si separi più con la stessa facilità. Altri fanno il loro latte di mandorle con dell' acqua di calcina. Alcuni meschiano un poco d'oglio di tartaro per deliquio pestando le mandorle, o lo mettono nel latte dopo ch'è fatto. Ma tutte queste estranie materie aggiunte al siroppo di orzata non servono che a sminuire le sue buone qualità senza impedir la sua separazione; quella proprietà gli è inerente per la natura delle sostanze ond' è composto. In general si può dire, che si separa un poco men presto quando è in uno stato contrario; perchè allora le parti oleose non possono muoversi con la stessa facilità in un liquor denso per separarsi, che in un liquido che ha meno di consistenza.

Alcuni falsificano questo siroppo, e lo fanno con del latte di vacca, e un poco di latte di mandorle amare per dargli del sapore; impiegano del melazzo in cambio di zucchero, e meschiano della mucilagine di semenza di lino o di colla di pesce per dargli la conveniente consistenza. Altri mescolano dell' amido con del melazzo, e una sufficiente quantità di acqua. Questi preteſi siroppi di orzata non possono conservasi che otto o dieci giorni al più quando si è messa mano alle bottiglie.

Siroppo di Papavero bianco, o di Diacodio.

℞ Teste di Papavero bianco, ℔ j.
Cassonada, ℔ iv.

Si tagliano in pezzi le teste di papavero; se ne separa il seme che rigettasi come inutile; si fan bollire le teste di papavero in sedeci libbre di acqua per un quarto di ora; si passa la decozione con espressione, si fa di nuovo bollir la posatura in nuova acqua; si passa di nuovo, si meschiano i liquori, si aggiunge il zucchero, si schiarisce il tutto con quattro albumi di ova, si schiuma il siroppo e si fa cuocere a consistenza conveniente.

Virtù. Questo siroppo è calmante, sonnifero; rad-dolcisce le agrezze della gola e della trachea arteria, si dà nei casi, nei quali è necessario istupidire e acchetare i dolori interni; calma la tosse. La dose è da due drammo ad un' oncia. Dose.

Tutte le Farmacopee prescrivono di fare il siroppo di papavero bianco, come ora ho io detto, con qualche varietà nelle dosi; ma ho osservato, che questo siroppo ha due inconvenienti, cioè di essere viscosissimo, e poco calmante, come ho detto parlando dell' estratto delle teste di papavero.

Alcuni Dispensarj raccomandano di lasciar il seme di papavero, e farlo bollir con le teste; ma esso non è buono ad altro che a dare una mucilagine densissima, che non è punto sonnifera, e che cagiona più presto la distruzione del siroppo. Per tutte queste ragioni io credo che al siroppo di diacodio

sosti-

ſoſtituir potrebbeſi un ſiroppo di oppio fatto nella maniera che ſegue

Siroppo di Oppio.

℞ Eſtratto di Oppio per digeſtione, ʒ ſſi.
Caſſonada, ℔ iv.

Si fa diſciogliere l'oppio in due libbre e mezza di acqua di fiume; ſi aggiunge la caſſonada, ſi ſchiariſce il tutto con due o tre albumi di ova, e ſi fa cuocere il miſcuglio fino a conſiſtenza di ſiroppo.

Virtù. Queſto ſiroppo di oppio è un calmante infinitamente più ſicuro del ſiroppo di diacodio; è un dolce ſonnifero; convien in tutt' i caſi, nei quali è neceſſario calmar dei dolori o interni o eſterni.

Doſe. La doſe è da una dramma ad un'oncia.

OSSERVAZIONI.

IL ſiroppo quì da me propoſto ſi dà da una dramma fino ad un'oncia; è un calmante, e non cagiona i cattivi effetti dell'oppio puro; come ho dimoſtrato parlando di queſt' eſtratto preparato per digeſtione. Contiene incirca due grani di oppio per oncia.

Siroppo di Karabe.

℞ Siroppo di Oppio, ℔ j.
Spirito di Succino non rettificato, ℈ ij.

Meſcolanſi eſattamente queſti due liquori, e conſervanſi in una bottiglia.

Virtù. Ha le ſteſſe virtù che il ſiroppo d'oppio; ſe gli attribuiſce di più una virtù cefalica.

Doſe. La doſe è da due dramme fino ad un'oncia.

OSSERVAZIONI.

FAcevaſi una volta queſto ſiroppo coll'abbruſtolire inſieme un miſcuglio di oppio e di ſuccino; ſi faceva poi una decozione con una porzione della materia che reſtava, della quale formavaſi un ſiroppo con del zucchero. Ma la Facoltà di Parigi ha levata dal ſuo Diſpenſario queſta preparazione, per ſoſtituir invece un ſiroppo di oppio, al quale ſi aggiunge dello ſpirito di ſuccino. E' certo, poterſi far più conto della virtù di un ſiffatto medicamento, che di quello che preparavaſi coll'abbruſtolire gl'ingredienti, perchè è difficile il cogliere coſtantemente il medeſimo punto di abbruſtolimento.

(1) Quarta Parte pag. 88.

Siroppo di Corallo.

℞ Corallo ridotto in polvere, q. ſ.

Si mette in un matraccio con del ſugo di berberi, che vi nuoti ſopra fino a quattro dita. Si pone il matraccio ſu un fornello di ſabbia caldo, e ſi fa digerire fino a che il ſugo di berberi ſia perfettamente ſatollo di corallo, avendo avvertenza di agitar il vaſo di tempo in tempo per accelerar la diſſoluzion del corallo. Poi ſi filtra il liquore per una carta bigia mentr'è ancora caldo, e ſu ogni libbra di liquore ſi aggiungono otto oncie di zucchero roſato. Si fa diſciogliere in bagno-maria, e ſi fa evaporare il ſuperfluo della umidità fino a che abbia la conſiſtenza richieſta. Allora ſi aggiungono quattr' oncie di ſiroppo di kermes per ciaſcuna libbra di ſiroppo.

Si attribuiſce a queſto ſiroppo una virtù cordiale, atta a fortificar lo ſtomaco e il fegato; è aſtringente, ferma i corſi di ventre, il fluſſo dei meſtrui e dell' emorroidi, lo ſputo di ſangue. Virtù.

Doſe. La doſe è da due dramme ad un'oncia.

OSSERVAZIONI.

SI è da noi fatta oſſervare, parlando della tintura di corallo (1), la combinazione che forma il corallo col ſugo di berberi; però niente più ne diremo. Alcune Farmacopee raccomandano d' impiegare del ſugo di kermes in cambio di ſiroppo; ma la difficoltà di aver queſta droga pura e in buono ſtato è cauſa che ſi è obbligato a metter in ſua vece del ſiroppo di kermes, che ſi trova comodamente. Non ſi può aver il ſugo puro ſe non dalle mani di qualche Tintore, che ne adopera; è buono per l' uſo che i Tintori ne fanno, ma per uſo della Medicina può eſſer equivoco.

Siroppo delle cinque Radici aperitive.

℞ Radici di Appio,
di Finocchio,
di Petroſellino,
di Agrifoglio,
di Aſparagi, } a a ʒ iv.
Acqua, q. ſ.
Caſſonada, ℔ v.

Lavanſi le radici, ſi tagliano groſſamente, ſi fanno bollire per un mezzo quarto di

ora in dieci incirca libbre di acqua; si passa la decozione, si aggiunge la cassonada; si schiarisce il tutto con quattro albumi di ova; si fa cuocere il miscuglio fino a consistenza di siroppo; quando è cotto si passa per un cottone.

Virtù. Questo siroppo leva le ostruzioni del fegato, della milza e del mesenterio, spinge fuori le orine; convien nella idropisia, nella renella, e per purgar le bile. La dose è da due dramme ad un' oncia. Dose.

Siroppo di Altea composto.

℔ Radici di Bismalva recenti,		ʒ ij
di Asparagi,	} a a	ʒ j
di Regolizia,		
di Gramigna,		
Foglie recenti di Bismalva,	} a a	ʒ j ß
Parietaria,		
Pimpinella,		
Piantaggine,		
Capelvenere,		
Acqua,		℔ xij
Zucchero,		℔ vj

Nettansi le radici; taglianſi grossamente; si fanno bollire per cinque o sei minuti; si tritano grossamente l'erbe, dopo averle nettate e lavate, e si mettono nella decoazione delle radici. Si fa bollir il tutto per otto o dieci minuti. Poi si passa la decozione spremendo moderatamente; si fa disciogliere il zucchero nella decozione; si schiarisce il tutto con tre o quattro albumi di ova; si fa cuocere fino a consistenza di siroppo, avvertendo di schiumarlo, e si passa per un cottone quando è a sufficienza cotto.

Virtù. Raddolcisce la pituita acre che discende sul petto ed i reni; agevola la espettorazione, promuove le orine, scaccia la sabbia dalle reni; è buono per la colica nefritica. Dose. La dose è dalle due dramme ad un' oncia e mezza.

Siroppo di Absinzio composto.

℔ Sommità secche di Absinzio maggiore, e minore,	} a a	ʒ iv
Rose di Provins secche,		ʒ iij
Canella,		ʒ iij
Vino bianco,	} a a	℔ ij ʒ iv
Succo di Cotogni,		

Taglianſi minute le sommità di absinzio, mettonsi in un matraccio con le rose, e la canella ammaccata; vi si versa sopra il vino bianco e il succo di cotogni; si tura il matraccio con della cartapecora, che si assicura con del filo; si fa digerir il miscuglio per ventiquattr'ore a un dolce calore; allora si passa con espressione; si filtra il liquore per carta bigia, e si mescbia con metà del suo peso di zucchero. Si fa evaporar a un calor lento la umidità soprabbondante, fino a che il miscuglio acquistato abbia la consistenza richiesta. La parte spiritosa del vino si dissipa; non si ha intenzione che resti, ma la sua porzion estrattiva fa parte di questo siroppo.

Virtù. Fortifica lo stomaco, ajuta la digestione, ferma le diarree; conviene nelle coliche ventose, nelle malattie isteriche; affretta i mesi alle femmine. Dose. La dose è da due dramme ad un'oncia e mezza.

Siroppo resuntivo di Testuggini.

℔ Carne di Testuggine,		℔ i
Uve secche,	} a a	ʒ j
Regolizia,		
Cacao,		ʒ ii
Semi di Mellone,	} a a	ʒ iij
Cocomero,		
Latuca,	} a a	ʒ j
Malva,		
Papavero bianco,		
Orzo mondato,	} a a	ʒ ij
Datteri,		
Sebesten,	} a a	ʒ ß
Giuggiole,		
Pinocchi dolci,		
Pistacchi,		
Foglie di Polmonaria,		
Fiori secchi di Viola (1),	} a a	ʒ j
Ninfea,		
Acqua,		℔ xii
Cassonada,		℔ iv
Acqua essenziale di fiori di Arancio.		ʒ iv

Si fa prima bollir l' orzo nella prescritta quantità di acqua fino a che sia quasi aperto, allora aggiungesi la carne di testuggine. Quando è cotta per metà mettonsi nella decozione le uve secche, la regolizia raschiata in piccoli pezzi.

Si abbrustolisce il cacao per separarne la scorza esteriore; si ammacca grossamente in un mortajo di marmo, e così le semenze di mello-

(1) Metteſi un' oncia di ciascun di quei fiori freschi.

mellone, di cocomero, di lattuca, di malva, di papaveri bianchi, i pinocchi dolci ed i piſtacchi, Mettonſi nella decozione tutte queſte ſoſtanze, e nel tempo ſteſſo tutto il reſto degli altri ingredienti. Si fa bollir tutto a fuoco lento ſino a che il liquore ſia ridotto a metà; allora ſi paſſa la decozione, leggermente ſpremendo. Si aggiunge la caſſonada; ſi ſchiariſce il tutto con quattro o cinque albumi di ova; ſi fa bollire per iſchiumarlo, ſi cuoce a conſiſtenza di ſiroppo, e ſi paſſa per un cottone; quando è raffreddato ſi aromatizza con l' acqua di fiori di arancio.

Virtù. Si ſchiariſce queſto ſiroppo più difficilmente dei precedenti a cagione delle materie oleoſe e mucilaginoſe, che danno le ſemenze emulſive. Per queſta ragione impiegar ſi debbono più albumi di ova.

Il ſiroppo di teſtuggini è nutritivo e raddolcente. E' in grande riputazione per la carne delle teſtuggini che vi ſi fa entrare; contuttociò ſi può credere che niente più di virtù abbia della carne di vitello; le grandi proprietà raddolcenti di queſto ſiroppo gli vengono tanto dagli altri ingredienti quanto dalla carne delle teſtuggini. Se gli attribuiſce la proprietà di rimetter in forze le perſone ſpoſſate da lunghe malattie, umetta, modera l'acrimonia degli umori, è buono nella tiſichezza. La doſe è da due dramme ad un'oncia e mezza.

Doſe.

Alcuni Diſpenſarj preſcrivono di aromatizzar queſto ſiroppo con alcune goccie di oglio eſſenziale di fiori di arancio; ma noi crediamo che ſia da preferirſi l'acqua eſſenziale di queſti medeſimi fiori, perchè meglio ai ſiroppi ſi meſchia, e non ha l'acredine degli ogli eſſenziali.

Siroppo di Conſolida.

℞ Radici di Conſolida maggiore,		℥ ij
Foglie recenti di Conſolida maggiore,	a a	℥ vj
di Conſolida minore,		
di Piantaggine,	a a	℥ iv
di Pimpinella,		
di Centinodia,		
Fiori ſecchi di Tuſſilaggine,	a a	℥ j
Roſe roſſe,		
Acqua,		℔ vii
Caſſonada,		℔ iv

Si lavano e raſchiano le radici di conſolida maggiore; ſi tagliano in fette; ſi nettano l' erbe, e groſſamente ſi tagliano, ſi fa del tutto una decozione, che ſi paſſa leggiermente ſpremendo, e ſi fa con queſta decozione un ſiroppo, che ſi ſchiariſce come i precedenti.

Si fa prender queſto ſiroppo per fermar lo ſputo di ſangue e le altre emorragie; modera i corſi di ventre. La doſe è da due dramme ad un'oncia e mezza.

Virtù. Doſe.

Siroppo Antiſcorbutico.

℞ Foglie di Coclearia,		
Beccabunga,		
Naſturzio acquatico,	a a	℔ i ß
Radici di Raffano,		

Nettanſi le piante ſenza lavarle, ſi tagliano in fette le radici di Raffano ſelvatico; peſtanſi prima le radici in un mortajo di marmo con un piſtello di legno, quando lo ſono a ſufficienza, ſi aggiungono le piante, che ſi peſtano tra le radici; ſi ſottomette queſto miſcuglio al torchio per eſtrarne il ſucco, che non ſi ſchiariſce. Poi

℞ Succo ſopradetto,	℔ iij
Succo di arancio amaro,	℥ xx
Canella ammaccata,	℥ j
Scorze recenti di Arancio amaro,	℥ j

Mettonſi tutte queſte coſe in un matraccio ch' eſattamente ſi chiude, ſi laſcia macerar il miſcuglio a freddo per dodici ore, agitandolo di tempo in tempo, o ſino a che il ſucco ſi ſia depurato, e che abbia acquiſtato un colore di ambra, e un odor penetrante ſimile a quello del vino, ſi filtra per una carta bigia, avvertendo di coprir il filtro, perchè dei principj volatili ſi diſſipi il meno che ſia poſſibile. Allora

℞ Succo depurato ſopradetto,	℔ ij ß
Zucchero bianco in polvere groſſa,	℔ iv

Si mette l'uno e l'altro in un matraccio, che ſi ottura con una pergamena, ſi poſa il vaſo in bagno-maria a un calor inferiore a quello dell' acqua bollente, ad oggetto di far diſciogliere il zucchero. Quando il zucchero è diſciolto, e raffreddato il ſiroppo, ſi aggiunge

Spirito di Coclearia,	℥ j

Si meſcola eſattamente, ſi laſcia ſchiarir il ſiroppo, ſi eſtrae per inclinazione, e conſervaſi in bottiglie ben chiuſe.

Queſto ſiroppo, quando è caldo, deve dare al peſa-liquore trentun grado, e trentaquattro quando è freddo. Se ne fa uſo nello ſcorbuto; caccia fuori le orine; provoca i

Virtù.

Dose. meſi alle femmine. La doſe è da due dramme ad un' oncia e mezza.

OSSERVAZIONI.

ABbiam raccomandato di peſtar prima le radici di Raffano, e di aggiunger poi le piante. Si vede bene, che le ſi peſtaſſe il tutto inſieme, le coſe egualmente non peſterebbonſi, perchè le radici ſon molto più dure; il ſugo, ch'eſſe danno, è molto men' abbondante di quel delle piante, ma quello di queſte ultime lo ſtempera, e fa che ſi ottenga in maggior quantità. Si ſprema il miſcuglio più fortemente che ſia poſſibile per mezzo di un buon torchio, per aver il più che ſi poſſa di ſugo dalle radici, perchè è quel ſolo che dà tutta la forza a queſto ſiroppo. Mentre che ſi peſtano queſte radici, ſi diſſipa una gran quantità di principj acri, volatili, che penetrano nel naſo e negli occhi, fanno anche cader le lagrime, e poſſono ſoffocare, quando ſi poſta una gran quantità di queſte radici alla volta; perciò è bene ſituarſi in maniera, che l'aria poſſa portar lungi quel che ſi diſſipa mentre ſi peſtano queſti vegetabili.

In tempo della macerazione di queſto ſugo con quello degli aranci amari ſi fa un leggier moto di fermentazione, che cagiona la ſeparazione della fecula verde delle piante, e che combina in una maniera più intima i principj volatili con le altre ſoſtanze; il miſcuglio finalmente acquiſta un odor vinoſo.

Per queſto ſiroppo da noi ſi preſcrive una minor quantità di zucchero, riſpettivamente al fluido acquoſo, che per gli altri.

Queſta quantità baſta per conſervar queſti ſughi, ed inoltre, come biſogna un calor men forte per diſcioglier il zucchero ch'entra in minor quantità, così faſſi una minor diſſipazione dei principj volatili, nei quali riſiede tutta la virtù di queſto ſiroppo. Si aumenta la ſua virtù coll' aggiungere un poco di ſpirito ardente di coclearia.

Dei Siroppi compoſti alteranti, che ſi fanno per mezzo della diſtillazione.

Siroppo di Stecade compoſto.

℞	Fiori di ſtecade,	℥ iij
	Foglie ſecche di Timo,	
	di Galamento,	℈ aa ℥ jß
	di Origano,	
	Salvia,	
	Bettonica,	℈ aa ℥ ß
	Roſmarino,	
	Semenze di Ruta,	
	Peonia,	℈ aa ℥ iij
	Finocchio,	
	Canella,	
	Zenzero,	℈ aa ℥ ij
	Radici di Acero vero (1)	
	Acqua calda,	℔ viij
	Caſſonada,	℔ iv

Taglianſi groſſamente i fiori di ſtecade, e le ſommità fiorite; ſi ammaccano le ſemenze di ruta, di peonia e di finocchio; ſi ammacca parimenti la canella, le radici di zenzero e di calamo aromatico. Mettonſi tutte queſte ſoſtanze in un bagno-maria di ſtagno con l'acqua calda; ſi laſcia il tutto in macerazione per tre o quattr'ore; poi ſi ſottomette il miſcuglio alla diſtillazione in bagno-maria, per eſtrar ott' oncie di liquore che ſi mette a parte. Si mette queſto liquore in un matraccio, con quattordici oncie di zucchero ammaccato, ſi fa ſcaldar il miſcuglio in bagno-maria per far diſcioglier il zucchero.

Da un' altra parte ſi paſſa con eſpreſſione la decozione rimaſta nel lambicco; la ſi meſchia con la preſcritta quantità di caſſonada; ſi ſchiariſce il tutto con alcuni albumi di ova; ſi fa cuocere fino a conſiſtenza di ſiroppo; ſi paſſa per un cottone. Quando Virtù.
queſto ſiroppo è quaſi raffreddato, ſi meſchia col primo ſiroppo aromatico, e ſi ſerra in bottiglie ben chiuſe.

Queſto ſiroppo è cefalico, iſterico, fortifica lo ſtomaco, ſcaccia i venti, eccita i meſtrui, ajuta la reſpirazione nell'aſma, fa traſpirare. La doſe è da due dramme ad un' Doſe.
oncia e mezza.

OSSERVAZIONI.

ALcune Farmacopee raccomandano di laſciar macerar queſto miſcuglio per due giorni prima di ſottometterlo alla diſtillazione: ma io ho oſſervato che queſto tempo è troppo lungo; quelle ſoſtanze vegetabili entrano in fermentazione ſpezialmente quando ſi opera nei tempi caldi. E'meglio diſtillare dopo tre o quattr'ore d'infuſione; il liquor che ſi ottiene è molto più aromatico. Inoltre il calor nei vaſi chiuſi agiſce ſu quelle ſoſtan-

(1) I Diſpenſarj ordinano lo ſquinante, ma perchè queſta droga è aſſai rara, ſe gli ſoſtituiſcono le radici di *acero vero*, che dicesi anche *calamo aromatico*.

ſoſtanze in modo molto più efficace che all'aria libera; ſon elleno, nei principj della diſtillazione, ſufficientemente ammollite per dare tutto quel che hanno di più odoroſo, nelle ott' oncie di acqua che ſi fa paſſare.

Perchè tutti i ſiroppi ſono ſoggetti a fermentare, perdono, quando ſono in quello ſtato, quello ſpirito rettore che ſi cerca di lor conſervare. Si può rimediare a queſto inconveniente col conſervare a parte in un fiaſco otturato di criſtallo il liquor aromatico che ha diſtillato, e non fare che una piccola quantità di ſiroppo aromatico alla volta, che ſi meſchia poi nelle proporzioni richieſte con del ſiroppo eſtrattivo. Per mezzo di ciò, ſe il ſiroppo eſtrattivo viene a ſoffrire qualche leggier grado di fermentazione, non ſi perde la parte aromatica, e ſi può ſenza un ſimile apparecchio, rifare una nuova quantità di ſiroppo eſtrattivo.

Siroppo di Eriſmo compoſto.

℔ Orzo, Uva, Regolizia, } a ℔ ℥ ij.
Foglie di Borragine, Cicoria ſelvatica, } a a ℥ iij.
Acqua comune, ℔ xij.

Si fa bollir l'orzo ſino a che ſia quaſi crepato, poi ſi mettono l'uva e l'erbe; ſul fine della decozione ſi aggiunge la regolizia raſchiata e tagliata in piccoli pezzi; ſi fa del tutto una decozione che ſi paſſa con eſpreſſione; allora

℔ Eriſmo recente, ℔ iij
Radici di Enula campana recenti, di Tuſſilagine, } a a ℥ ij.
Capelvenere di Canadà, ℥ j
Roſmarino, Fiori di Stecade, } a a ℥ ß
Semenze di Anici, ℥ vi
Fiori ſecchi di Viole, Borragine, Bugloſſa, } a a ℥ iij

Si tagliano groſſamente tutte queſte ſoſtanze, ad eccezione dei fiori e della ſemenza di anici: ſi ammacca queſta ultima; ſi mette il tutto in bagno-maria di ſtagno; vi ſi verſa ſopra la decozione quì ſopra deſcritta e bollente, ſi laſcia infondere il miſcuglio quattro o cinque ore. Poi ſi ſottomette alla diſtillazione per eſtrar ott'oncie di liquore, nel quale ſi fa diſciogliere quattordici oncie di zucchero bianco.

Si paſſa la decozione con eſpreſſione, e la ſi meſcola con

Caſſonada, ℔ iij
Mele bianco, ℔ j

Si ſchiarifce il tutto con alcuni albumi di ova, ſi fa cuocere a conſiſtenza di ſiroppo, ſi paſſa per un cottone quando è cotto; infine quando queſto ſiroppo è mezzo raffreddato, ſi meſchia col primo ſiroppo.

Queſto ſiroppo è compoſto di ſoſtanze aromatiche, e d'ingredienti, che punto nol ſono. Queſto è un nuovo eſempio di quel che abbiamo detto intorno alle decozioni. L'eriſmo è una pianta che contiene dei principj acri e ſulfurei, ſimili a quei delle piante antiſcorbutiche, e che ſi cerca di conſervare in queſto ſiroppo.

Queſto ſiroppo è buono per attenuare ed iſtaccare le flemme troppo denſe del petto e dei polmoni, eccita lo ſputo, promuove il latte alle balie, ajuta alla reſpirazione. La doſe è da due dramme ad un'oncia e mezza. Virtù. Doſe.

Siroppo di Artemiſia compoſto.

℔ Sommità fiorite di Artemiſia, ℥ vj
Radice di Iride, di Enula, di Rovo, di Peonia, di Appio montano, di Finocchio, } a a ℥ ß
Foglie di Puleggio, di Origano, di Calamento, Valeriana, Meliſſa, Sabina, Maggiorana, Iſſopo, Marrobio bianco, Camedrio, Iperico, Matricaria, Betonica, Ruta, Baſilico, } a a ℥ iij
Semenze di Anice, di Petroſelino, di Finocchio, di Dauco, di Nigella, di Spagonardo, } a a ℥ iij
Canella, ℥ j
Idromele, ℔ xviij

Si

Si ammaccano le radici e le semenze, tagliansi minute le piante; mettonsi in un bagno-maria di stagno, si fanno macerare a un dolce calore, per sette otto ore nell'idromele; allora si fanno distillare in bagno-maria per estrar ott'oncie di liquore, nel quale si fanno disciogliere quattordici oncie di zucchero bianco; si forma del tutto un sciroppo in un vaso chiuso.

Si passa con espressione la decozione, che rimane nel lambicco, e la si meschia con

Cassonada, ℔ iv.

Si schiarisce questo miscuglio, e si fa cuocere a consistenza di sciroppo, come i precedenti; quando è quasi freddo, si meschia col primo sciroppo.

Perchè entrano delle piante e delle radici senza odore in questo sciroppo, si potrebbe farne una decozione da prima, ed impiegarla invece di acqua per la infusione delle sostanze odorose; ma si può risparmiarsi l'incomodo procedendo come qui prescriviamo. Queste sostanze senza odore danno nella digestione e nella distillazione tutte le loro parti estrattive nell'acqua, e non si ha la pena di farne una decozione a parte.

Virtù. Questo sciroppo è emmenagogo, atto ad eccitar i mesi alle femmine, ad abbattere i vapori; calma la colica ventosa, è cefalico, eccita la orina. La dose è da due dramme fino a mezza oncia.

Dos.

Sciroppo di Vipere.

℔ Vipere vive,		N. 12.
Sandalo cedrino, Canella,	}	a a ʒ ij
Cina, Salsapariglia,	}	a a ʒ j
Semenza di Cardamomo minore, Noce moscata, Legno di Aloè,	}	a a ʒ ij
Vino bianco, Acqua di fiori di Arancio,	}	a ℔ ij

Fate del tutto un sciroppo secondo l'arte.

Questo sciroppo devesi fare in tre tempi.

1. Si taglia la testa delle vipere; si leva la pelle e le interiora, e dopo aver tagliato i corpi, i bocconi si mettono col segato ed il cuore in un conveniente vaso con due libbre di acqua; si fanno cuocere a lento fuoco; si passa la decozione con espressione, e la si conserva a parte.

2. Si fa bollire in due libbre di acqua le radici di salsapariglia e di Cina; si passa la decozione, e si conserva a parte.

3. Si mette in un lambicco il sandalo cedrino, il legno di aloè raspato, la canella, la semenza di cardamomo, le noci moscate ammaccate, il vino bianco, e l'acqua di fiori di arancio; si lascia infondere questo miscuglio in bagno-maria per due o tre ore.

Allora si distilla per estrar due oncie di liquore; si mette in un matraccio con quattordici oncie di zucchero bianco; si fa scaldar il vaso in bagno-maria per far disciogliere il zucchero; allora

℔ Il brodo di Vipere qui sopra detto.
La decozione di radici di cina e di salsapariglia.
E la decozione degli aromati rimasti in fondo al lambicco,

Meschiansi insieme queste decozioni, e si aggiunge

Cassonada, ℔ iij

Si schiarisce il tutto con alcuni albumi di ova; si cuoce a consistenza di sciroppo, quando è mezzo raffreddato si meschia col primo.

Si aromatizza, se si vuole, questo sciroppo con una mezz'oncia di tintura di ambragrigia, ma è meglio conservarlo senza quell'aromo; tocca ai Medici che lo fan prendere, il prescriverne la dose a misura.

La vipera è una specie di serpente di cui il morso è assai pericoloso; perciò debbonsi usare delle avvertenze nel tagliarle la testa per evitarne il morso. Prendesi la vipera per la testa con delle mollette, e la si taglia con delle forbici; si mette la testa in luogo di sicurezza, perchè, quantunque sia staccata dal corpo, è in istato di mordere ancora, di produrre dei funesti accidenti, come quando la vipera è intera, anche molte ore dopo. Quando si è levata la testa, si fa con delle forbici una incision longitudinale alla pelle per separarnela in quel modo che si spoglia un'anguilla. Si taglia la piccola estremità della coda, perchè è pochissimo carnosa; si separa con diligenza il grasso, e si gettano le interiora; conservasi come abbiam detto, il corpo, il segato, e il cuore.

La vipera è in grande riputazione per la credenza che purifichi il sangue e sia sudorifica; ma ella non ha nessuna di queste proprietà: si può vedere quel che abbiam detto alla pagina 30. Virtù.

Dassi comunemente questo sciroppo a quei che sono in grande abbattimento di forze, o per

o per aver troppo frequentato le donne, o per aver ſofferto di lunghe malattie, e che han biſogno di ben rimetterſi in ſalute e nutrirſi. La doſe è da due dramme ad un'oncia e mezza.

Doſe.

Dei Siroppi purganti.

Queſti ſiroppi ſono ſemplici o compoſti.

Dei Siroppi purganti ſemplici.

Siroppo di Ranno.

℞ Succo depurato di Ranno, ℔ iij.
Zucchero, ℔ ij.
Si fa cuocere a lento fuoco fino a conſiſtenza di ſiroppo.

OSSERVAZIONI.

IL ſucco di ranno è un buon purgante idragogo. E' di ſomma importanza, che il ſiroppo che ſe ne fa, ſia ſempre nelle medeſime proporzioni di ſucco e di zucchero, acciocchè il Medico che lo fa prendere, poſſa contare ſu i ſuoi effetti. Si ha da far evaporare quaſi due libbre di liquore per ridur il ſiroppo alla conſiſtenza, cui deve avere. Quella grande quantità di ſucco che s'impiega, è per renderlo più purgante ſotto uno ſteſſo volume; ſe non s'impiegaſſero che le proporzioni convenienti di ſucco ſu quelle di zucchero, farebbe molto meno purgante.

Virtù.

Queſto ſiroppo eſſendo caldo deve dare al peſa-liquore trenta gradi, e trentatre quando è freddo. Il ſiroppo di ranno è un aſſai buon purgante; ſi dà nella idropiſia per evacuar le acque; conviene anche nelle malattie della pelle.

Doſe.

La doſe è da due dramme ſino a due oncie ed anche tre; ſi fa talvolta entrare nelle pozioni purganti ordinarie ſino ad un'oncia e mezza.

Col ſucco di ranno ſi prepara una ſorta di eſtratto, che diceſi *verde di veſcica*; è di uſo nella pittura a tempera.

Verde di veſcica.

PRendonſi per far ciò dodici libbre di ranno, nel quale ſi è fatto diſciogliere ſei oncie di gomma arabica; aggiungonſi al totale tre libbre di acqua di calcina: ſi fa addenſare il tutto in conſiſtenza di eſtratto un poco liquido, e ſi cela in delle veſciche, che ſoſpendeſi al ſolajo in luogo caldo per farlo ſeccare. L'acqua di calcina dà una ſoſtanza ſalino-terrea; che agiſce ſul color di quel ſucco, e lo eſalta all'incirca come ſarebbe l'alcali fiſſo. Quel ſale produce lo ſteſſo effetto, ma ſi ha oſſervato, che non è tanto buono; la gomma arabica, che ſi aggiunge è per rendere il verde di veſcica più ſecco. Queſta materia è di un bel verde, ma non ſi può impiegare che nella pittura a tempera.

Siroppo di Roſe pallide.

℞ Roſe pallide mondate dai loro calici, ℔ xij.
Acqua bollente, ℔ viij.
Caſſonada, ℔ v.

Si peſtano groſſamente le roſe in un mortajo di marmo con un piſtello di legno; mettonſi in una cucurbita di ſtagno; vi ſi verſa ſopra l'acqua bollente; ſi laſcia il tutto in infuſione in un luogo caldo per dodici ore. Dopo queſto tempo ſi paſſa con forte eſpreſſione; ſi aggiunge il zucchero al liquore; ſi ſchiariſce il miſcuglio con alcuni albumi di ova; ſi fa bollire per iſchiumarlo, e ſi fa cuocere a conſiſtenza di ſiroppo; ſi paſſa per un cottone quando è ſufficientemente cotto.

Queſto ſiroppo purga dolcemente fortificando. La doſe è da mezz'oncia ſino a due oncie.

Virtù. Doſe.

OSSERVAZIONI.

MOlte Farmacopee preſcrivono di far la infuſione delle dodici libbre di roſe in tre volte; ma ſpeſſo ſuccede, che non ſi può aver le roſe quando ſe ne ha biſogno per la ſeconda, e per la terza infuſione. In oltre procurandoſele tutte in una volta, quelle che aſpettano per le infuſioni ſeguenti notabilmente ſi alterano. E' per conſeguenza molto meglio non fare che una infuſione, ed impiegar la ſteſſa quantità di fiori. Le roſe ſon molto odoroſe, e colla diſtillazione danno un'acqua ben carica di odore; ma perchè non ſi ha intenzione di conſervar l'odor delle roſe in queſto ſiroppo, non ſi fa per mezzo della diſtillazione.

Alcuni fanno il ſiroppo di roſe pallide con la decozione che nel lambicco rimane, dopo che ſe n'ha eſtratto l'acqua odoroſa.

Queſto metodo mi pare tanto buono quanto il precedente; purchè però ſi oſſervino le proporzioni di fiori e di zucchero, per-

non

non fare un ſiroppo o troppo debole, o troppo forte in virtù.

Quando il Medico lo crede a propoſito, ſi aromatizza queſto ſiroppo con del ſiroppo fatto con dell'acqua di roſe, come abbiam detto per gli altri; ma ciò non è punto in uſo.

Dei ſiroppi purganti compoſti.

Siroppo di Nicoziana.

℞ Succo depurato di Nicoziana,	℔ ij.
Idromele ſemplice,	℔ j. ß
Oſſimele ſemplice,	℥ iv.
Zucchero,	℔ iij.

Meſchianſi tutte queſte coſe inſieme, formaſi del tutto un ſiroppo che ſi fa cuocere a lento fuoco,

Alcune Farmacopee raccomandano d'impiegar del ſucco non depurato di Nicoziana, di farlo digerir per più giorni coll'idromele e l'oſſimele, affinchè il ſucco ſi depuri; ma noi crediamo tutte queſte manipolazioni inutili; ſi può, impiegando del ſucco di Nicoziana depurato, fare il ſiroppo ſul fatto.

Virtù. Queſto ſiroppo è purgante per ſeceſſo, e talvolta eccita il vomito. Si dà nell'aſma, divide gli umori denſi che ingombrano il petto; ſcarica il cervello; leva le oſtruzioni.

Doſe. La doſe è da due dramme ſino a due oncie.

Siroppo di Roſe pallide compoſto.

℞ Roſe pallide,	℔ xij.
Senna mondata,	℥ iv.
Agarico,	℥ ij.
Semenze di Anici,	℥ iv.
Zenzero,	℥ ij.
Sugo di cedro,	℥ vj.
Acqua,	℔ vj.
Caſſonada,	℔ xij.

Peſtanſi in un mortajo di marmo le roſe pallide; mettonſi in un vaſo con otto libbre di acqua bollente; ſi laſciano in infuſione per ventiquattr'ore; ſi paſſa la infuſione per eſpreſſione. Allora la ſi fa ſcaldare, la ſi verſa bollente ſu la ſenna, l'agarico tagliato minuto, l'anice, e lo zenzero che ſi ha ammaccato. Si laſcia infondere il miſcuglio per dodici ore; ſi paſſa il liquore per un pannolino; ſi ſpreme la poſatura; ſi fa bollire in quattro libbre di acqua; ſi paſſa la decozione con eſpreſſione; la ſi meſchia col liquor precedente; vi ſi fa diſciogliere il zucchero; ſi ſchiariſce il tutto con due o tre albumi di ova, e ſi fa cuocere in conſiſtenza di ſiroppo.

Virtù. Queſto ſiroppo è un aſſai buon purgante; purga gli umori bilioſi.

Doſe. La doſe è da mezza oncia a due oncie.

OSSERVAZIONI.

ALcuni Diſpenſarj fanno entrar nella ricetta di queſto ſiroppo mezza oncia di cremor di tartaro; ma perchè queſto ſale eſſenzial acido non trova alcuna baſe per combinarſi, ſi precipita in tempo della cuocitura del ſiroppo, e ſe ne ſepara quaſi intieramente. Eſſendo il cremor di tartaro meſſo ad oggetto di corregger la virtù troppo purgativa della ſenna e dell'agarico, io penſo che il ſugo di cedro poſſa ſervire alla ſteſſa indicazione; non ha l'inconveniente di ſepararſi dal ſiroppo; dà un ſale acido, che ha preſſo a poco le ſteſſe virtù che il cremor di tartaro.

Si può, ſe ſi vuole, per conſervar l'aromato del zenzero e della ſemenza di anice, chiuder queſte ſoſtanze in un ſacchetto molliſſimo; ſi mette nel vaſo, nel quale ſi cola il ſiroppo bollente; quando è cotto, ſi cuopre il vaſo. Si laſcia il ſacchetto ſino a che il ſiroppo ſia interamente raffreddato.

Siroppo di Cicoria compoſto.

℞ Radice di Cicoria ſelvatica,	℥ iv.
Macerone, Gramigna, *a a*	℥ j. ß
Foglie di Cicoria ſelvatica,	℥ vj.
Macerone, Fumoſterno, Scolopendria, *a a*	℥ iij.
Cuſcuta, Bacche di Alkekengi, *a a*	℥ ij.
Rabarbaro,	℥ vi.
Sandalo cedrino, Canella, *a a*	℥ ß
Caſſonada,	℔ vj.
Acqua pura,	q. ſ.

Nettanſi e lavanſi le radici e le piante, ſi tagliano le une e le altre; ſi fan bollir da prima le radici che ſi ſono tagliate in pezzi, ſi aggiungono l'erbe tritate groſſamente e le bacche di alkekengi intiere; ſi fa bollir di nuovo per dieci o dodici minuti, ſi paſſa la decozione con eſpreſſione.

Da un'altra parte ſi fa infondere il rabarbaro intero in quattro libbre di acqua bollente, e vi ſi laſcia per ventiquattr'ore; ſi paſſa quc-

queſta infuſione, ſpremendo i bocconi di rabarbaro ſenza ſtracciargli. Si meſcola queſto liquore col precedente, ſi aggiunge la caſſonada, ſi ſchiarifce il tutto con alcuni albumi di ova; ſi cola per un cottone il ſiroppo ancora bollente, quando è a ſufficienza cotto, e ſi riceve in un vaſo, nel quale ſi è meſſo la canella e il ſandalo cedrino ammaccati e nettati dalla polvere. Si cuopre il vaſo, e ſi laſcia infondere queſt' ingredienti fino a che il ſiroppo ſia interamente raffreddato; allora ſi paſſa per una ſtamigna per ſeparare gli aromati; ſi chiude il ſiroppo in bottiglie ben otturate.

Quando è caldo deve dare trenta gradi al peſa-liquore, e trentaquattro quando è freddo. Queſto ſiroppo fa ſcorrere lentamente la bile; purga fortificando; conviene nelle diarree, quando havvi neceſſità di purgare.

Virtù.

Doſe. La doſe è da mezz' oncia fino ad un' oncia e mezza. Si fa prendere ai bambini di freſco nati per purgargli blandamente, e per diſſipar le convulſioni. La doſe è da una dramma fino a quattro; ſi meſchia col doppio del ſuo peſo di oglio di mandorle dolci.

OSSERVAZIONI.

DA noi ſi preſcrive di far infondere il rabarbaro in pezzi intieri per le ragioni ſeguenti.

Quando ſi fa infondere i pezzi di rabarbaro interi; ſi gonfiano eſtremamente, danno tutto quel che hanno di eſtrattivo tanto facilmente quanto ſe ſi foſſero ammaccati; mettonſi al torchio per iſpremergli bene; con tal mezzo ſi ottiene una tintura di rabarbaro, che non è ſoggetta ad intorbidarſi, benchè la ſi faccia bollir dipoi.

Laddove quando ſi ha fatto bollir il rabarbaro, anche in pezzi interi, ſi ottiene ſempre una decozione che s' intorbida pel raffreddamento, e che ſi pena molto a ſchiarire.

E' certo, che quando s' impiega ammaccato, o anche quando ſi fa bollire, dà una infuſione o una decozione chiara, traſparente, finch' è calda; ma queſti ſteſſi liquori raffreddando diventan torbidi, ſenza che ſia poſſibile completamente ſchiarirgli; il che è un inconveniente notabile; perchè queſto ſiroppo dev' eſſer chiaro e traſparente.

Tuttavolta quando i pezzi ſon troppo groſſi, conviene ſchiacciargli; baſta che ſiano groſſi come due volte il pollice.

Si capiſce bene, che dei pezzi di rabarbaro groſſi come il pugno, o anche più groſſi che i due pugni, non poſſono in così breve ſpazio di tempo eſſer penetrati dall' acqua ſino nel loro interno, e dare la lor ſoſtanza eſtrattiva; biſogna neceſſariamente rompergli con un martello e delle tenaglie.

Siroppo di Pomi compoſto.

℞ Senna mondata, ʒ viij.

Si fa bollir lentamente in otto libbre di acqua, ſi paſſa la decozione con forte eſpreſſione, ſi fa di nuovo bollir la poſatura in tre o quattro libbre di acqua; ſi meſchian le decozioni, e ſi aggiunge

Succo depurato di Borragine, } a a ℔ iij.
Bugloſſa, }
Pomi, ℔ iv.
Caſſonada, ℔ iv.

Si ſchiariſce il tutto con alcuni albumi di ova; e ſi fa cuocere a lento fuoco fino a conſiſtenza di ſiroppo; ſi paſſa, ſinchè è bollente, in un vaſo, nel quale ſi è meſſo un ſacchetto molliſſimo, che contiene

Semenze di Finocchio ammaccate, ʒ j.
Garofani, ʒ j.

Si cuopre il vaſo, e ſi laſcia infondere il ſacchetto fino a che il ſiroppo ſia interamente raffreddato. Biſogna che quel ſacchetto ſia molliſſimo, perchè le materie in eſſo conrenute prodigioſamente ſi gonfiano. Queſto ſiroppo deve dare al peſa-liquore, ſinchè è caldo trenta gradi, e trentatre quando è freddo.

Queſto ſiroppo è un buoniſſimo purgante, Virtù. minorativo; è aperitivo, iſterico; provoca i meſi alle feminine.

La doſe è da una mezz'oncia fino alle due. Doſe.

Siroppo di Pomi elleborato.

℞ Radici di Elleboro nero. ʒ j.
Sal di Tartaro, ʒ j.

Taglianſi minute le radici di elleboro; mettonſi in un matraccio col ſale di tartaro; ſi fanno macerare a un moderato calore per ventiquattr' ore in una libbra e mezza di acqua; poi ſi fa bollir quel miſcuglio per un quarto di ora, ſi cola il liquore, e ſi ſpreme la poſatura; ſi paſſa in più volte per un cottone, e ſi meſchia col

Siroppo di Pomi compoſto, ʒ ſ.

Si

Si fa cuocere a lento fuoco fino a consistenza di siroppo; e quando è mezzo raffreddato, vi si aggiugne

Tintura di Zafferano, ʒ ſ.

Metteſi queſto ſiroppo in bottiglie che ſian ben chiuſe, e ſi conſerva ad uſo.

L'alcali fiſſo, che ſi meſchia con la radice di elleboro in tempo di ſua infuſione, agiſce ſu la ſoſtanza reſinoſa, ſi combina con eſſa, e la riduce ad uno ſtato ſaponoſo, ve n'è anche una parte di diſtrutta, non oſtante queſta ſoſtanza ſalina raccempera conſiderabilmente la virtù troppo purgante dell'elleboro nero.

Virtù. Queſto ſiroppo è più purgante del precedente, leva le oſtruzioni; ſcaccia la melanconia; eccita i meſi alle femmine. Se ne dà ai pazzi. La doſe è dalle due dram-
Doſe. me fino alle due oncie.

Siroppo Magiſtrale aſtringente.

℞ Sandalo cedrino, } a a ʒ ii.
Canella, }
Roſe roſſe, ʒ ij.
Decozioni di Piantaggine, ℔ ij.
Acqua roſa, ʒ viij.

Si fanno bollir cinque oncie di piantaggine maggiore in due libbre e mezza di acqua; ſi paſſa la decozione per averne due libbre, la ſi mette in un bagno-maria di ſtagno con la canella ammaccata, il ſandalo cedrino, le roſe roſſe, e l'acqua roſſa. Si laſcia infondere il miſcuglio a un moderato calore per quattro o cinque ore, poi ſi fa diſtillar quattr'oncie di liquore, nel quale ſi fa diſciogliere in un vaſo ſette oncie di zucchero in polvere. Da un'altra parte

℞ Rabarbaro in pezzi, ʒ j. ß
Scorze di Mirabolani cedrini, } a a ʒ j.
Fiori di Granati, }
Acqua bollente, ℔ ij.

Romponſi i mirabolani per ſeparar i nocciuoli, che gettanſi come inutili; ſi conſerva la ſcorza eſteriore. Quando ſe ne ha ſufficientemente, mettonſi in un vaſo conveniente con gli altri ingredienti, ſi verſa ſopra l'acqua bollente, ſi laſcia infondere il miſcuglio per ventiquattr'ore, allora ſi paſſa con eſpreſſione, ſi meſchia il liquore con

La decozione rimaſta nel lambicco,
Succo di Berberi, } a a ʒ iv.
Uvaſpina, }
Caſſonada, ℔ j.

Si ſchiariſce il tutto con alcuni albumi di ova, e ſi fa cuocere a piccolo fuoco fino a conſiſtenza di ſiroppo, quando è mezzo raffreddato ſi meſchia col primo ſiroppo; ſi conſerva in ben chiuſe bottiglie.

Eſſendo caldo deve dare al peſa-liquore ventinove gradi, e trentadue raffreddato.

Queſto ſiroppo è leggermente purgante, Virtù. fortifica e reſtringe; conviene nelle debolezze di ſtomaco e delle viſcere; reſtringe dolcemente dopo aver evacuato. La doſe è da Doſe. due dramme fino ad un'oncia e mezza.

Faremo ora alcune generali oſſervazioni intorno a tutti i ſiroppi, dei quali parlato abbiamo, e che non avreſſimo potuto fare a miſura ſenza molte ripetizioni.

Oſſervazioni generali intorno a tutti i ſiroppi.

Lo zucchero ed il mele ſono i coſtituenti dei ſiroppi. Queſte ſoſtanze ſono diſpoſtiſſime alla fermentazione; hanno però elleno la proprietà di conſervare per un certo tempo le infuſioni, le decozioni ec. Ma queſti liquori tengono in diſſoluzione delle materie eſtrattive mucilaginoſe ſoggettiſſime a fermentare; fervono come di lievito, agevolano ed affrettano la fermentazione del mele e del zucchero. Ho anche oſſervato, che i ſiroppi compoſti, come quello di teſtuggine, e di biſmalva compoſto, nei quali ſi fa entrare molto di materia mucilaginoſa, fermentano più facilmente di quelli che ſono in uno ſtato contrario, come i ſiroppi di capelvenere, di tuſſilagine, d'iſſopo ec. Le alterazioni ſofferte dai ſiroppi, mentre fermentano, ſono conſiderabili, cangiano di ſapore e di odore. Quando cominciano a fermentare, s'intorbidano, diventano muffati, ſchiumoſi, e perdono ſucceſſivamente tutte le loro virtù; fors'anche ne acquiſtano di nuove. I ſiroppi che ſono ſtati bene ſchiariti, e che ſono perfettamente chiari e traſparenti, ſono molto meno a fermentare diſpoſti di quelli che ſono ſtati male ſchiariti, e che contengono un poco di feccia degl'ingredienti. Contuttociò la traſparenza non è ſempre ſenſibile nei ſiroppi, benchè ſiano ſtati bene ſchiariti; ve ne ſono di talmente carichi di materie coloranti, che la loro traſparenza non è punto ſenſibile, come il ſiroppo di ranno, quelli di pomi e di cicoria compoſti, che non ne hanno che pochiſſima; ma ſtemperando quei ſiroppi nell'acqua, ſi ſcema l'intenſità del calore, e ſi riconoſce, che ſono ſtati ben preparati pe-

perchè il liquore è perfettamente chiaro e trasparente.

Quando i sciroppi fermentano, hanno nel principio un odor vinoso, che cangia e diventa acido qualche tempo dopo, e conservano ostinatamente questo ultimo odore; passano difficilmente alla putrefazione per il mele ed il zucchero, che vi hanno poca disposizione, e che ne garantiscono gl'ingredienti dei sciroppi.

Quando i sciroppi son troppo cotti, candiscono, cioè depongono in fondo alle bottiglie una certa quantità di zucchero; ma sotto la forma di cristalli; questi cristalli per ordinario son puri, e niente contengono degli ingredienti dei sciroppi. Un grande vantaggio sarebbe, se questa separazione dello zucchero si facesse in convenienti misure, e che cristallizzasse solo il superfluo; ma questo non succede mai. Si cristallizza sempre una maggior quantità di quel che bisogna; e al rimanente sciroppo non resta quel zucchero che gli abbisogna per poter conservarsi. Quei sciroppi che parevano lontanissimi dalla termentazione, perchè erano ben cotti, divengono difettosi tanto presto quanto quelli che non erano sufficientemente cotti, principalmente quando le botriglie non sono interamente piene; fanno saltar via i turaccioli, e spesso fanno crepar le vottiglie con violenza a causa dell'aria, che si dilimpegna mentre fermentano. Tutti questi ultimi fenomeni però non succedono quando le bottiglie sono interamente piene, ben otturate, e che i sciroppi candiscono, perchè non v'ha sufficiente spazio, in cui l'aria possa dilimpegnarsi. Ma tutto si dispone nei sciroppi canditi come in quelli che son sufficientemente cotti; di maniera che ventiquattr'ore dopo che si ha cominciato le bottiglie, la fermentazione di questi sciroppi trovasi tanto avanzata quanto in quelli che fermentano da otto giorni.

I sciroppi che hanno fermentato lungo tempo, e che sono stati raccomodati un gran numero di volte, pervengono in fine ad una perfetta tranquillità, perchè tutti i principj fermentiscibili si sono distrutti e dissipati successivamente. Io so di alcuni sciroppi fatti da in circa ottant'anni, i quali son molto meno soggetti a muffare e a candirsi di quelli che sono recentemente fatti.

Questa osservazione prova, che il zucchero benchè ridotto in liquore, può conservarsi un assai lungo tempo senza distruggersi intieramente, benchè sia meschiato con materie a distruggersi soggettissime; ma è certo, che quei sciroppi non debbono avere le stesse proprietà di quando erano appena fatti.

I sciroppi ben condizionati sono spesso soggetti a muffarsi nella superficie, senza che per ciò abbian sofferto il minimo grado di fermentazione. Questo fenomeno ha luogo nelle bottiglie che sono mezzo vuote, ciò vien da una leggiera umidità, che si alza dalla superficie dei sciroppi, e che non potendo uscir dall'interno delle bottiglie circola nella parte vuota, si condensa su le pareti interiori, e ricade in acqua su la superficie del sciroppo, senza mescolarvisi per non essere agitata: questo liquore si corrompe, si muffa, e comunica un gusto nauseosissimo, benchè per altro abbia tutte le altre buone qualità.

I sciroppi acidi e vinosi, come quei di limoni, di berberi, ec. sono esenti da muffa; sono egualmente soggetti a fermentare quando non sono sufficientemente cotti, o quando sono stati preparati con sughi non sufficientemente schiariti.

Molte Farmacopee raccomandano, per la preparazione di molti sciroppi, come quello di viole, di succo di cedri, di aranci ec. di far disciogliere il zucchero a freddo, e di metterne fino a che il fluido ricusa di disciogliere; ma questo metodo è molto equivoco. Lo stesso liquore discioglie più o meno di zucchero a proporzion del calore che regna nell'aria quando si opera. Questi sciroppi non hanno mai la consistenza di quelli che sono stati preparati coll'ajuto di un conveniente calore; si guastano più facilmente; in oltre contengono sempre una certa quantità di zucchero prodigiosamente divisò per l'agitazione che si deve dar al zucchero per agevolar la sua dissoluzione; ma non è perfettamente disciolto, e si precipita poco tempo dopo sotto la forma di una polvere, e non mai in cristalli.

Una volta conservavansi i sciroppi in dei vasi a becco, che chiamansi *caprette*. La esperienza ha fatto vedere, che sendo la loro apertura troppo larga, o mal otturata, fa che i sciroppi, avendo una grande comunicazione con l'aria esterna non possono conservarsi che poche settimane in buon stato. In generale, per ben conservare i sciroppi bisogna tenerli in un luogo fresco, e in bottiglie di tenuta di pinta o di foglietta, affatto piene, e ben otturate. Riguardo a quelli che sono di poco uso, si dividono in bottiglie più piccole. E' un cattivo metodo

il

il conservar i sciroppi in vasi grandi per le ragioni dette parlando delle caprette; le troppo grandi bottiglie migliori non sono, quando non siano sempre ben piene.

Questi medicamenti ben preparati sono preziosi nella Medicina; vi sono di un uso frequente. Ma questo ramo della Farmacia è divenuto l'oggetto di una gran furberia. Vi sono molti, che nelle loro botteghe non tengono che due o tre spezie di sciroppi, che loro servono generalmente per tutti gli altri sciroppi; danno, invece di tutti i sciroppi composti, dei sciroppi semplici fatti colla decozione della pianta onde hanno il nome: queste fraudi facilmente si scoprono da quelli che han cognizione, al gusto, all'odore, al colore che loro mancano. Quei che sono un poco più accorti, aromatizzano questi sciroppi con un poco di acqua vulneraria fatta ad acqua per mascherargli meglio.

Regole generali per le proporzioni di Zucchero e di Liquore, ch'entrano nella composizion dei Sciroppi.

Per le infusioni, le decozioni, ed i sughi depurati acquosi, vi vogliono due libbre di zucchero in diciassette oncie di quei diversi liquori, quando non v'ha niente da far evaporare.

Per i sughi acidi, salini, e i liquori aromatici distillati non spiritosi vi vogliono ventotto oncie di zucchero in una libbra di quei liquori.

Per i liquori vinosi, il vino stesso, vi vogliono ventisei oncie di zucchero in una libbra di quei liquori.

Per i liquori spiritosi, come sono l'acquavite o lo spirito di vino, non si può determinarne le proporzioni; se ne mette fino a un grato sapore, perchè quei liquori non sono facili a guastarsi, come quelli che fanno la base dei sciroppi. I liquori spiritosi ben rettificati disciolgono poco zucchero; si meschiano con esso per l'intermezzo dell'acqua; ch'è quel che fa il fondamento dei Ratafià, dei quali ora siam per parlare.

Dei Ratafià.

Devesi considerare come i principj fondamentali del ratafià quel che abbiam detto intorno alle infusioni, alle decozioni, i sughi depurati, i liquori distillati, sì acquosi che spiritosi, e i sciroppi. Tutte queste cose son la base dei ratafià, sia che si riguardino come medicamenti, o come liquori da tavola.

Si possono definir i ratafià, liquori spiritosi, inzuccherati e aromatizzati, fatti per soddisfar il gusto e l'odorato.

Per procedere all'esame di questo soggetto con tutta la esattezza che bramare si possa, bisognerebbe che avessimo più cognizione di quella che abbiamo, della disposizione delle parti delle sostanze ch'eccitano in noi delle sensazioni di odore e di sapore; esaminar poi, se n'esistano di semplici, e che per le loro diverse proporzioni e disposizioni siano la causa di tutte quelle che noi conosciamo; se sia possibile farne di artificiali, col miscuglio di sostanze, che poco o niente hanno di odore e sapore quando sono separate, e che l'uno e l'altro col miscuglio ne acquistano.

Sonovi molte sostanze, al sapor delle quali siamo accostumati, e che da tutti riconosciute sono per buone; ma ve ne son delle altre, delle quali non siamo soliti farne uso, e che da molti son giudicate di buon odore e sapore, mentre ad altri pajono dispiacevoli; ciò sembra unicamente dipendere dalla costituzione degli organi; perciò è assai difficile stabilire delle regole generali in questa materia.

Bisognerebbe esaminar poi le qualità che debbonsi avere dalle sostanze, che si può far entrare nei ratafià. Nè il vedere e il gustare quelle sostanze ci può farle bastantemente conoscere per rigettarle o per impiegarle. Ho osservato che molte sostanze, che, mercè di tali pruove, parevano non meritare la pena di essere esaminate più ampiamente, formano dei liquori assai piacevoli, quando sono combinati col zucchero e lo spirito di vino. Lo stesso è di quelle, che promettono molto all'odorato ed al gusto, e che per lo più non fanno che dei cattivi liquori, come per esempio la pianta detta *botrys*: ha ella un odor e sapor graziosissimo, e nonpertanto è nel caso di cui parliamo. Ma si può dall'abitudine e dalla esperienza imparar a giudicare, all'odore e al sapore, quelle che possono fare dei buoni liquori. Tutto questo pruova a evidenza, che i sapori di quelle sostanze soffrono dei considerabili cangiamenti combinandosi col zucchero e collo spirito di vino.

Havvi, come si vede, un bel numero di esperienze da farsi sopra ciascun oggetto da noi proposto; possono esse spargere molto lume su la Fisica degli odori e dei sapori, e procurare ai voluttuosi e dilicati dei nuovi liquori da soddisfargli. Coteste teoriche ricerche a troppo lunghi dettagli c'impegnerebbero;

ro; e me basta d'indicarne il piano a quelli che seguir lo volessero. Mi contenterò dunque di esporre il piano metodico ed esperimentale, che si può fare in questa materia, dando alcuni esempj di ciascuna specie di ratafià o di liquori da tavola.

Possono ridursi a quattro principali classi tutt'i ratafià e liquori da tavola: cioè

1. I ratafià fatti *per infusione*, o nell'acqua, o nel vino, o nell'acquavite, o nello spirito di vino.

2. I ratafià fatti *per distillazione*,

3. I ratafià fatti *per infusione e per distillazione*.

4. I ratafià fatti con *i sughi depurati* dei frutti e di certe piante. Questi ultimi possono anche farsi col far fermentar quei sughi.

Tutti questi liquori possono esser semplici o composti di varj ingredienti.

Dobbiam ridurci a memoria quel che abbiam detto della distillazione e rettificazione dello spirito di vino. E cosa essenzialissima non impiegarne che di benissimo rettificato nella preparazione dei liquori fini. L'acquavite, per l'oglio di vino, cui contiene, e pel suo sapore di flemma di acquavite, non può fare che dei liquori comuni.

Dei ratafià semplici che si preparano per infusione.

Ratafià di fiori di Arancio.

℔	Zucchero,	℔ vj.
	Acqua,	℔ xxv.

Si mette il Zucchero e l'acqua in un bacino; si fa bollire un poco il miscuglio; si leva la schiuma del zucchero; allora si aggiunge

Petali di fiori di Arancio, ℔ j.

Si fa bollir questi fiori per tre o quattro minuti; si versa il tutto in un gran vaso in cui si ha messo.

Spirito di vino rettificato, Pinte n. iv.

Si cuopre il vaso diligentemente con un turacciolo di sughero assicurato con carta pecora; si lascia infondere il miscuglio per un mese, o sei settimane, allora si passa per un pannolino netto, spremendo leggermente la posatura, si filtra il ratafià per una carta bigia, e si conserva in bottiglie ben chiuse.

Virtù. Il ratafià di fiori di arancio è un liquore da tavola. Se si vuole medicamento, se gli può attribuire la virtù di essere cefalico, stomachico, e isterico.

Ratafià di Angelica.

℔	Acquavite, Acqua di fiume, }	aa Pinte n. vj.
	Zucchero,	℔ iv.
	Semenze di Angelica,	ʒ j.
	Steli di Angelica,	ʒ iv.
	Mandorle amare,	ʒ iv.

Si ammacca grossamente la semenza di angelica; si tagliano in molti pezzi gli steli; mettonsi queste sostanze in un vaso con gli altri ingredienti; si lascia insonder tutto per incirca quindici giorni; dopo questo tempo si cola con espressione, si filtra il liquore, e si conserva in bottiglie, che attentamente si chiudono.

L'angelica è una sostanza aromatica forte; è assolutamente necessario moderarne la dose; altrimenti il ratafià sarebbe assai acre; la quantità da noi indicata è sufficiente.

Il ratafià di angelica è un liquor da tavola; come medicamento è poco in uso; contuttociò se nella Medicina impiegar si volesse, se gli può attribuir una virtù cordiale, stomachica, cefalica, un poco sudorifica. Virtù.

Ratafià di Ginepro.

℔	Ginepro recente,	ʒ viij.
	Acqua bollente,	℔ iv.
	Zucchero,	℔ ij.
	Spirito di vino rettificato,	℔ j.

Si mette il ginepro intero in un vaso conveniente; vi si versa sopra l'acqua bollente; si lascia infondere il miscuglio per ventiquattr'ore, poi si passa leggiermente spremendo; si fa disciogliere a freddo il zucchero in questa infusione, e si aggiunge lo spirito di vino; si conserva in una bottiglia, e si filtra per una carta bigia qualche tempo dopo ch'è fatto.

Questo ratafià è stomachico, cefalico, cordiale, ajuta la digestione, scaccia i venti; è buono nella colica ventosa. Virtù.

OSSERVAZIONI.

IL ginepro è un buonissimo stomachico, che contiene, come sopra abbiam detto, molto di oglio essenziale, e di resina; ma la sua principal virtù stomachica risiede nel suo estratto. L'acqua, in tempo della infusione, non discioglie, per così dire, che questa sostanza, e un poco di oglio essenziale il più fluido, che dà a questo ratafià un gratissimo odore.

Quei che fanno del ratafià di ginepro hanno per costume di pestar questo frutto, e di farne una forte decozione, o di metterlo a infondere nell'acquavite, o nello spirito di vino; ma non si ottiene, nell'uno e nell'altro metodo, che un ratafià troppo caricato, acre, il quale contiene molto di resina, e di oglio essenziale, che non è meno acre; è meglio prepararlo nella maniera da noi detta, nella quale è infinitamente più piacevole che in ogni altra.

Ratafià del Commendator di Caumartin.

℞ Radice di Anonide, di Cynnorodon, Bismalva, Sigillo di Salomone, Eringio,	a a	ʒ ij
Consolida maggiore,		ʒ j
Noce moscata,		ʒ vi
Semenze di Anici,		ʒ j
Bacche di Ginepro,		ʒ j
Zucchero,		℔ ij
Acquavite,		℔ x

Nettansi le radici, si ammaccano come le noci moscate, la semenza di anici, e il ginepro; mettonsi tutte queste sostanze in un matraccio; si fanno infondere a freddo per quindici giorni; dopo questo tempo si passa con spressione; si aggiunge il zucchero in polvere grossa; si agita il miscuglio più volte al giorno fino a che il zucchero sia disciolto. Allora si filtra per una carta bigia, e si conserva in bottiglie ben chiuse. Questo ratafià è puro medicamento, e non è fatto per esser piacevole.

Virtù. Dose. Si beve questo ratafià buono per la renella e la ritenzion di orina. Se ne prende un piccolo bicchiere la mattina a digiuno, e un altro mettendosi a dormire. Se ne continua l'uso per quattro o cinque giorni. Se trovasi troppo forte, si può aggiungervi un poco di acqua.

Dei ratafià, che si fanno per distillazione.

Acqua divina.

℞ Spirito di vino rettificato,		Pinte iv.
Oglio essenziale di Cedro, Bergamotto,	a a	ʒ ij
Acqua di fiori di Arancio,		ʒ viij

Mettonsi tutte queste cose in un bagno-maria di stagno, e si fa distillare a un calor inferiore a quello dell'acqua bollente per estrar tutto lo spirito. Da un'altra parte

℞ Acqua filtrata,		Pinte viij
Zucchero,		℔ iv

Si fa disciogliere il zucchero a freddo; allora si aggiunge lo spirito di vino aromatico quì sopra; si mischia esattamente; si conserva il miscuglio in bottiglie che si turano bene, si filtra qualche tempo dopo.

Virtù. L'acqua divina è cordiale; ajuta alla digestione; fa un poco traspirare; la si fa talvolta entrar nelle pozioni cordiali, che si fan prendere nel vajuolo. La dose è da una mezz'oncia fino a due oncie. Si fa un grande uso dell'acqua divina per la tavola, perchè è un liquore graziosissimo a bere.

Dose.

OSSERVAZIONI.

PEr ordinario non si distilla lo spirito di vino con gli aromati per far l'acqua divina; ma come non v'ha che il loro spirito rettore che sia piacevole in questo liquore, e non il loro oglio essenziale, ho osservato che con questa distillazione si fa un'acqua divina infinitamente più grata di quando la si prepara secondo l'uso ordinario.

Dei Ratafià, che si fanno per infusione, e per distillazione.

Elisire del Garo,

℞ Mira, Aloè,	a a	ʒ j ß
Noci Moscate, Garofani,	a a	ʒ iij
Zafferano,		ʒ j
Canella,		ʒ vj
Spirito di vino rettificato,		℔ x

Si ammaccano tutte queste sostanze, si fanno infondere nello spirito di vino per ventiquattr'ore. Allora si distilla in bagno-maria fino a secchità; si rettifica in bagno-maria questo liquor spiritoso ed aromatico, per estrar nove libbre di spirito. Poi

℞ Capelvenere di Canadà,		ʒ iv
Regolizia tagliata grossamente,		ʒ ß
Fichi grassi,		ʒ iij
Acqua bollente,		℔ viij
Zucchero,		℔ xij
Acqua di fiori di Aranci ordinaria,		ʒ xij

Tagliasi grossamente il capelvenere, si mette in un conveniente vaso con la regolizia ta-

tagliata ; e i fichi graſſi anch' eſſi tagliati in due ; vi ſi verſa ſopra l'acqua bollente ; ſi cuopre il vaſo ; ſi laſcia infondere il miſcuglio per ventiquattr'ore ; ſi paſſa poi ſpremendo leggermente la poſatura ; ſi aggiunge l'acqua di fiori di arancio , ſi fa diſciogliere a freddo il zucchero in queſta infuſione ; poi ſi meſchian due parti di queſto ſiroppo con una di ſpirito di vino , in peſo e non in miſura ; ſi agita il miſcuglio perchè ſia eſatto ; ſi conſerva in una bottiglia , e ſi eſtrae per inclinazione alcuni meſi dopo , o qnando è baſtevolmente chiaro .

Virtù. E' ſtomachico , buono nelle indigeſtioni , nelle debolezze di ſtomaco , nelle coliche ventoſe . Promuove la traſpirazione ; ſi fa Doſe. prendere nel vajuolo . La doſe è da due dramme ad un' oncia e mezza .

Ratafià fatti con i ſughi depurati .

Ratafià di Cotogni .

℔ Succo depurato Cotogni ,		℔ vj
Acqua ,	a a	℔ iij
Spirito di vino rettificato ,		
Zucchero ,	℔ ij	℥ vj
Canella ammaccata ,		℥ iij
Coriandolo ammaccato ,		℥ ij
Garofani ammaccati ,		ʒ j
Mandorle amare ammaccate ,		℥ ß
Macis ,		℥ ß

Si fa diſciogliere il zucchero nell' acqua , e nel ſucco di cotogni ſi aggiungono gli altri ingredienti ; ſi conſerva il miſcuglio in una bottiglia grande per incirca quindici giorni , o tre ſettimane ; allora ſi filtra per una carta bigia .

Virtù. E' piacevole a bere ; ſe ne prenda dopo il pranzo ; facilita la digeſtione , reſtringendo , e fortificando le fibre dello ſtomaco , è buono nei vomiti che hanno origine da nn rilaſciamento di viſcere .

Ratafià preparati con la fermentazione .

Vino di Ciriegie .

℔ Succo di Ciriege ,	℔ v
Zucchero ,	℔ vj
Spirito di vino rettificato ,	℔ iij .

Si tragge il ſucco di ciriegia , come abbiam detto a ſuo tempo ; metteſi in un barile ; ſi eſpone in nn luogo , in cui il calore ſia incirca dodeci , o qnindici gradi al diſſopra del ghiaccio ; pochi giorni dopo entra in fermentazione ; ſi laſcia fermentare per incirca tre ſettimane . Quando il liquor ceſſa di fermentare , il che ſi conoſce quando rifchiaraſi , ſi eſtrae per inclinazione ; vi ſi aggiunge il zucchero e lo ſpirito di vino , ſi conſerva in cantina per un anno nel barile , dopo il qual tempo ſi mette in bottiglie .

Faſſi anche col ſolo ſucco di ciriegie un vino per fermentazione ch' è aſſai buono ; è violente , e facilmente ubbriaca ; il zucchero modera un poco la ſua azione .

Delle Confetture .

LE confetture ſono di due ſpezie , cioè liquide , e ſolide . Le une e le altre ſon fatte per conſervare , per mezzo del zucchero , i ſughi di certe materie , o la ſoſtanza intera , ma particolarmente perchè ſiano piacevoli al guſto . Le prime hanno il nome di gelatine , e le altre quello di conſerve liquide , e di conſerve ſecche , ſia che ſi conſiderino come alimenti , o come medicamenti .

Le confetture erano un tempo più in uſo nella Farmacia di quel che lo ſiano oggidì . Tutte le antiche Farmacopee hanno nn lunghiſſimo capitolo intorno alle confetture , ch' eſſe chiamano *conditi* . Si confettavano molte radici , frutti , ec. oggidì quaſi tutti quei conditi ſono uſciti dalla Farmacia , e fanno le occupazioni del Confettiere . La Farmacia nón ha ritenuto che un piccolo numero di quelle preparazioni , le quali anche ogni giorno vanno ſcemando . Per la Medicina ſarebbe forſe più vantaggioſo il riſtringerle ancora a un aſſai più piccolo numero . Pare , che all'Epoca della ſcoperta del zucchero attribuir debbaſi la moltiplicità dei conditi dell' antica Farmacia . Eſſendo più piacevole del mele , è ſtato per tutto ſoſtituito ad eſſo ; ſi è anche trovato , che ſia più a propoſito per formar dei conditi perfettamente ſecchi . E' coſa certa , che col mele far non potrebbonſi delle conſerve ſecche , come ſi fanno col zucchero .

Gli Antichi per conditi intendevano delle conſerve ſecche , o liquide , fatte con una ſola ſoſtanza , o almeno con aſſai poche ; ed in particolari Capitoli mettevano i conditi più compoſti , come gli elettuarj molli e ſodi , le confezioni , gli oppiati , ec. Noi crediamo , che in un medeſimo articolo chiuder ſi poſſano tutte quelle compoſizioni ; infatti la conſerva di una ſola è un elettuario ſemplice ; quel che comunemente chiamaſi

col nome di elettuario, è similmente una conserva, ma composta.

Delle Gelatine.

LE Gelatine sono preparazioni mucilaginose, che si fanno con dei sughi di frutti, o delle parti animali, e che prendono una consistenza di colla, quando sono ben preparate, e raffreddate. Le mucilaggini delle gomme, delle semenze, delle farine, delle ossa, delle carni, ec. sono vere gelatine; le colle forti sono per lo più una mucilagine seccata; possono esser messe nel rango delle gelatine.

Tutt' i sughi dei frutti non sono buoni a formar delle gelatine; bisogna che siano un poco mucilaginosi, come son quei di peri, di pomi, di agresto, di cotogni, di uvaspina, di albicoche, ec.

Negli animali le parti cartilaginose e solide son quelle che più danno di mucilagine. Abbiamo precedentemente parlato della maniera di distruggere col fuoco quella sostanza contenuta nelle ossa; parleremo fra poco dei mezzi di separarla col mezzo dell' acqua, e di conservarla per formarne un alimentare medicamento.

Gelatina di Uvaspina.

℔ Uvaspina sgranellata,	℔ xv
Zucchero ammaccato,	℔ xij

Mettesi la uvaspina intera, ed il zucchero ammaccato in un bacino; si mette il vaso sul fuoco; a misura che la uvaspina dà il suo sugo, il zucchero si discioglie, si muove sul principio con una mestola, perchè la materia non si attacchi al fondo del vaso, si fa bollir il miscuglio a piccolo fuoco finchè siasi evaporato un quarto in circa della umidità, o che mettendo a raffreddare su d'un piatto un poco di liquore, si condensi e prenda l'apparenza di una colla. Allora si passa il liquore per uno staccio, senza spremere la posatura; si versa in boccali il sciroppo sin ch' è caldo; quando la gelatina è presa e raffreddata, si cuoprono i boccali.

La gelatina di ciriege si prepara nel modo stesso.

Virtù. La gelatina di uvaspina è più impiegata negli alimenti che nella Medicina. Contuttociò se le può attribuir una virtù un poco astringente, atta a fermar le diarree, ed antiputrida.

OSSERVAZIONI.

SI può far la gelatina di uvaspina col sugo depurato del frutto, come col frutto intero; ma è più gradevole quando è fatta in quella ultima maniera, perchè più conserva l' odore del frutto. Alcuni mettono assai meno di zucchero di quel che noi prescriviamo; ma allora la gelatina è acre, di un sapore di Roob, e di un colore rosso bruno, perchè il sugo del frutto troppo concentrasi. La gelatina di uvaspina, per esser bella, deve esser di un color rosso poco carico, ben trasparente, ben tremolante, e di un sapor agretto grazioso.

Gelatina di Cotogni, o Cotognata.

℔ Cotogni,	℔ viij
Zucchero,	℔ vj.

Si scelgono delle pera di cotogni, che non siano nella loro ultima maturità; si asciugano con un pannolino per levar la lanugine cotonosa che havvi nella lor superficie, si tagliano in quattro; separansi gli acini, si fa cuocere il frutto in una sufficiente quantità di acqua, si passa la decozione con spressione, vi si fa disciogliere il zucchero, si schiarisce il miscuglio con alcuni albumi d'ova, si fa evaporar il liquore finchè formi una gelatina; il che si rileva nel modo che abbiam detto per la gelatina di uvaspina.

Preparasi allo stesso modo la gelatina di pomi, di peri, ec. si aromatizzano queste ultime con un' oncia di acqua di canella, che si aggiunge sul fin della cuocitura.

La gelatina di cotogni si ordina per ser- Virtù.
mar il corso di ventre, e il vomito, ajutar la digestione, e fortificar lo stomaco; questa gelatina è astringente, e a mangiar piacevole.

Marmellata di Albicoche.

℔ Albicoche,	℔ xv
Zucchero,	℔ x

Scelgonsi l'Albicoche ben mature; si tagliano in due; se ne separano i nocciuoli; si pestano quindici libbre di questo frutto, da un' altra parte si fa cuocere il zucchero alla piuma; allora si aggiunge il frutto; si agita il miscuglio, e si fa bollire a lento fuoco per in circa un'ora e mezza, avendo attenzione di agitare senza intermittenza dopo che il frutto è cotto; altrimenti la confettura facil-

facilmente si attacca, e brucia in fondo al bacino. Si continua a far cuocere quella marmellata fino a che acquistato abbia una convenevole consistenza; il che si conoice col metterne a raffreddare un poco in un piatto. Allora si mettono le mandorle, che sonosi separate dai nocciuoli, ai quali si è levata la pelle; si cola in dei vasi la confettura finchè è calda, e non si copre sennon quando è interamente raffreddata. Questa quantità dà per ordinario diciannove libbre, sei oncie di marmellata.

La marmellata d' Albicoche è ristorante, cordiale, e pettorale; si usa più come cibo, che come medicamento.

Delle Confetture secche.

Si preparano in confetture secche dei frutti interi, o solamente tagliati in pezzi, delle radici, o certi gambi, o certe scorze. Queste sostanze debbon essere talmente penetrate dal zucchero, che siano secche, e quasi sriabili. Non si osserva alcuna proporzione di zucchero riguardo a quella degl'ingredienti; basta privar le sostanze, che si confettano, di tutta la loro umidità per mezzo del zucchero cotto alla piuma; di modo che quello che resta nelle sostanze sia secco, e privo anche esso di ogni umidità.

Zucchero cotto alla piuma.

Mettonsi in un bacino due libbre di zucchero con una libbra di acqua; si fa scaldar il miscuglio per disciogliet il zucchero; si fa evaporar l'umido, finchè immergendo un cucchiajo in questo siroppo bollente, e fortemente scuotendolo, il zucchero scappando dal cucchiajo, si divida in una spezie di pellicola sottile e leggiera, simile a quelle tele di ragno, che aggiransi nell'aria sul fin della state. Si chiama *zucchero cotto alla piccola piuma*, o *perlato*, quello che con difficoltà questo effetto produce, e *zucchero cotto alla gran piuma* quello che lo produce agevolmente. Si conosce altresì, che il zucchero è cotto alla piuma, quando prendendone un poco in un cucchiajo, e facendolo cader da una piccola altezza, la ultima goccia si termina in un filo bianco sottilissimo, secco e fragile. In questo stato è alla gran piuma; e quando forma una piccola goccia rotonda e brillante alla estremità di quello filo, è un legno ch' è cotto al perlato o alla piccola piuma. Alcuni anche rilevano la cuocitura del zucchero alla piuma facendone cader un poco in un bicchier di acqua fredda; quando è cotto al suo punto, si precipita al fondo del vaso in forma di globetti fragili e secchi.

Il zucchero cotto al *caramello* è il zucchero cotto alla gran piuma, che si fa cuocere ancora più, e che si fa leggiermente arrostire; questo zucchero ha un color rosso come il zucchero d'orzo, perchè ha cominciato a bruciarsi.

Steli di Angelica trasparente.

Prendonsi gli steli di Angelica, che sonosi tagliati di conveniente lunghezza; si fanno bollir un quarto d' ora in una sufficiente quantità di acqua, per far che perdano una parte del loro sapore (1); levansi questi steli con un schiumatojo, e si mettono a sgocciolare su d' un staccio di crini.

Allora si fa cuocere del zucchero alla gran piuma; vi s' immergono gli steli di Angelica; si fa che il tutto bolla fino a che gli steli perduto abbiano tutta la loro umidità; il che si conosce dalla solidità, cui acquistano bollendo nel zucchero.

Si levano con lo schiumatojo, si mettono a raffreddare e sgocciolare su delle pietre. Quando gli steli sono a dover raffreddati, chiudonsi in delle cassette, che tengonsi in un luogo, caldo, perchè gli steli non si ammolliscano attraendo la umidità dell' aria.

L' angelica confettata è cordiale, stomachica, cefalica, aperitiva, sudorifica, vulneraria. Virtù

All' istesso modo preparansi tutte le confetture secche; eccettochè però bollir avanti non si fanno le sostanze, che non hanno sapor troppo forte. Si deve far passar nel zucchero più volte i frutti molli e sugosi, perchè son difficili ad essere penetrati. Mettonsi perciò i frutti usciti dal zucchero cotto alla piuma a sgocciolare su d' uno staccio per uno o due giorni; dopo il qual tempo si osserva, che si sono ammolliti, perchè la umidità dell' interno liquefà a poco a poco il zucchero ch'era alla superficie. Quando sono in questo stato, si tuffano di nuovo nel siroppo che si ha fatto cuocere alla gran piuma; si ripe-

(1) I Confettieri chiamano questa operazione *far imbiancare*; fassi ella per far divenir tenere le sostanze, o pir levar una parte del sapore a quelle, che ne hanno un troppo forte, come l' Angelica.

ripete queſta operazione, due o tre volte ed anche più, a proporzione che i frutti ſon groſſi e ſugoſi, e ſino a che il zucchero, che cuopre la lor ſuperficie, più non ſi ammolliſca; allora ſi chiudono in delle caſſettine, che ſi tengono in un luogo caldo.

Gelatina di Corno di Cervo.

℞ Raſchiatura di corno di Cervo, ℔ j.
Acqua, ℔ vj.

Mettonſi queſte due ſoſtanze in una pentola di ſtagno così ben chiuſa, che poco o niente ſi poſſa far di evaporazioni; ſi fa bollir il miſcuglio a lento fuoco per dodici ore; allora ſi paſſa la decozione; finchè è calda, per uno ſtaccio di crini; ſi aggiunge a quel liquore.

Vino bianco, ℔ ß
Zucchero, ℔ j.

Si ſchiariſce il tutto con un albume di ovo, e ventiquattro grani di cremor di tartaro. Quando il liquore è perfettamente chiaro, ſi cola così boilente per un cotone, ſul quale ſi ha meſſo avanti

Canella in polvere groſſa, ʒ ß
Spirito di Cedro, ʒ iij.

Allora ſi diſtribuiſce il liquore colato in molti piccoli vaſi; prende eſſo raffreddandoſi la conſiſtenza di una gelatina ben tremolante.

OSSERVAZIONI.

QUeſta gelatina non può conſervarſi che un giorno nei calori della State, e due o tre giorni al più nei freddi dell' Inverno. Quando ſi guaſta, formanſi nella ſuperficie delle macchie bianche livide, che preſto guadagnano il fondo dei vaſi; ſi diſimpegna allora una gran quantità di aria, ella ſi liqueſà, diventa ammuffata, ed eſala un odor putrido dei più diſpiacevoli.

Nella ſteſſa guiſa ſi prepara la gelatina di vipere, la gelatina di carne; ſi tralaſcia il zucchero, ſe ſi crede a propoſito.

Queſte gelatine ſono riſtoranti, nutritive; quella di corno di cervo è aſtringente e raddolcente; la ſi dà nel corſo di ventre, ſe ne fa prendere dei cucchiaj. Si poſſono ſeccar intieramente queſte gelatine per poter meglio conſervarle; ch' è quel che ſi chiama *tavolette di brodo*, delle quali parleremo a momenti.

Bianco mangiare.

℞ Gelatina di Corno di Cervo, ʒ viij.
Zucchero, ʒ iv.
Mandorle dolci ſenza ſcorza, ʒ j.
Acqua di fiori di Arancio, ʒ j.
Spirito di Cedro, Gocc. iij.
Ceſtole di Cedri recenti, ʒ ß

Si ſcalda un mortajo di marmo con dell' acqua bollente; da un' altra parte ſi fa liqueſare al bagno-maria la gelatina di corno di Cervo, ſi peſtano le mandorle dolci, e le ceſtole di cedri nel mortajo ſcaldato, con un piſtello di legno; ſi fa un latte di mandorle con la gelatina di corno di cervo, che ſ' impiega invece di acqua; ſi aggiunge ſul fine l' acqua di fiori di arancio e lo ſpirito di cedro; ſi paſſa il tutto per una netta ſtamigna; ſi mette il vaſo in un luogo freſco; il miſcuglio prende la conſiſtenza latticinoſa, ma bianca ed opaca per cauſa della emulſione. Queſta ſpezie di gelatina è piuttoſto un grazioſo manicaretto, che un medicamento. Se gli ha dato il nome di bianco mangiare pel ſuo color bianco, e perchè è un miſcuglio a mangiare piacevole.

Brodi ſecchi per la campagna, o *Tavolette di Brodo.*

℞ Piodi di Vitello, n. iv.
Coſcia di Bue, ℔ xij.
Coſcia di Vitello, ℔ iij.
Coſcia di Caſtratto, ℔ x.

Si fan cuocere queſte carni a lento fuoco in una ſufficiente quantità di acqua, e ſi ſchiumano come al ſolito, ſi paſſa il brodo con ſpreſſione; ſi rifà bollir la carne una ſeconda volta in nuova acqua, ſi paſſa di nuovo, ſi uniſcono i liquori, ſi laſcian raffreddare per ſepararne interamente il graſſo; ſi ſchiariſce il brodo con cinque o ſei albumi di ova, ſi aggiunge una ſufficiente quantità di ſale marino; ſi paſſa il liquore per un cotone, e ſi fa evaporare al bagno-maria fino a conſiſtenza di paſta denſiſſima. Allora ſi leva dal vaſo, ſi ſtende un poco ſottile ſu d' una pietra liſcia, ſi taglia in tavolette della grandezza che ſi crede bene; ſi finiſce di ſeccarle in bagno-maria, o in una ſtufa, ſino a che ſiano perfettamente ſecche e fragili; allora ſi chiudono in bottiglie di vetro, che col ſughero eſattamente ſi chiudono.

Queſte tavolette poſſono conſervarſi quattro o cinque anni in buono ſtato purchè ſiano ſta-

ſtate chiuſe ben ſecche, come abbiam detto. Si può, ſe ſi vuole, far entrar nella loro compoſizione del pollame, delle radici leguminoſe, e degli aromati, come alcune brocche di garofani, o della canella. La maggior parte delle tavolette di carne, che ſi vendono, ſon fatte con della gelatina di corno di cervo preparata ſenza zucchero, poſſono anch' eſſere tanto nutritive quanto quelle di carne, ma ſono meno gradevoli al guſto.

Quando ſi vuol ſervirſi di queſte tavolette, ſe ne mette la quantità che ſi vuole, come una mezz'oncia, in un gran bicchiero di acqua bollente; ſi cuopre il vaſo, e ſi tiene ſu le ceneri calde per un quarto di ora, o ſino a che quelle tavolette ſiano intieramente diſciolte, ſe gli aggiunge un poco di ſale, ſe non ſi trova ſufficientemente ſalato.

Le tavolette di cochiac, che ſi preparano alla China, e che ſon note in Francia col nome di *colla di pelo di aſino*, ſono delle tavolette fatte con delle ſoſtanze animali. Si attribuiſce ad eſſe la virtù di conſolidare i vaſi del petto.

Virtù.

Si fa prender queſto rimedio nella polmonia, e negli ſputi di ſangue. La doſe è da una mezza dramma ſino a due. La ſi fa diſciogliere in alcuni cucchiaj di brodo, o del thè, ſi può laſciarla diſciogliere in bocca, come ſi fa del ſucco di regolizia. Prendonſi due preſe di queſto rimedio al giorno, ma la mattina a digiuno, e l'altra la ſera nell' andar a letto.

Doſe.

Delle Conſerve.

Quel che s' intende col nome di *conſerve* ſon degli elettuarj ſemplici fatti con la polpa o la polvere di una ſoſtanza, e ſufficiente quantità di zucchero. Le conſerve ſono ſtate immaginate per conſervar la virtù delle ſoſtanze.

Vi ſono due ſpezie di conſerve, di molli e di ſolide. Queſte ultime hanno i nomi di *paſtiglie*, di *rotole*, o *tavolette* ec. Ne parleremo all' articolo degli elettuarj ſolidi.

Delle Conſerve molli.

LE conſerve molli ſono dei medicamenti, che per lo più ſervono ad incorporarne degli altri; ſi preparano con delle materie vegetabili ridotte in polpa, che ſi meſchiano con del zucchero. Queſte polpe ſono tratte dalle ſoſtanze recenti, o pur ſono polveri, che ſi riducono in polpa, umettandole con dell' acqua.

Gli Antichi penſavano, che il zucchero aſſorbendo la umidità degl' ingredienti, aveſſe la proprietà di conſervargli in tutta la loro bontà, e che la fermentazione, cui le conſerve molli ſoffrono qualche tempo dopo che ſono fatte, ſerve a dividere o ad unir col zucchero le parti eſſenziali dei vegetabili che tendono a diſſiparſi (1).

Io ho oſſervato, che ci vuol molto perchè le coſe così ſuccedano; quaſi tutte le conſerve molli conſervarſi non poſſono più di un meſe in buono ſtato; molte non poſſon farſi che una volta all' anno; contuttociò s' impiegano continuamente o ſolo come medicamenti, o come excipienti per formar dei bocconi e delle pillole.

Le conſerve, che ſon deſcritte nei Diſpenſarj, ſon fatte con delle foglie, dei fiori, o delle radici. Le une ſono ſolamente peſtate lungo tempo col zucchero, e ridotte in polpa prima o dopo che il zucchero vi è ſtato meſchiato; le altre ſi fanno ſtemperando le polpe di quelle ſoſtanze in del zucchero cotto alla piuma, mentre ch' è caldo e liquido. Ma quelli medicamenti conſervarſi non poſſono più di un anno, perchè contengono la mucilagine degl' ingredienti, il loro parenchima per il più tenero, e una certa quantità di umido, che facilitano la fermentazione di quelle ſoſtanze, che vi ſono diſpoſtiſſime. Lo zucchero, in quelle conſerve, entra in fermentazione più preſto che quando è ſolo, per le materie mucilaginoſe fermentiſcibili, con le quali ſi trova unito, e che la fermentazione affrettano.

Queſti fenomeni non accadono con la ſteſſa facilità ai ſiroppi, che ſono ſtati bene ſchiariti, e diſimbarazzati da tutte quelle ſoſtanze fermentiſcibili. La maggior parte delle conſerve fatte col metodo ordinario perdono, fermentando, nello ſpazio di pochi giorni il loro colore ed odore; e gl' ingredienti perdono il loro ſapore; cambiano eſſe totalmente di natura, perdono tutta la loro virtù, acquiſtano toſto un odor vinoſo, diventano agre, gonfiate e ripiene di aria. Qualche tempo dopo che ſono ſtate in queſto ſtato, ſi rabbaſſano, la umidità ſi evapora in parte per le carte, che coprono i vaſi, le conſerve candiſcono nel diſotto, mentre alla lor ſuperficie formaſi una muffa più o meno forte. Tutti queſti effetti ſuccedono.

(1) Vedi la Farmacopea del Lemery all' articolo delle Conſerve.

dono in generale nello spazio di quattro mesi o in circa; alcune, come la conserva di viola, soffrono cangiamenti più rapidi, mentre altre indugiano un poco più ad alterarsi.

Forse crederebbesi, che col privar quelle conserve di una certa quantità di umidità si rimediasse a tutti quest' inconvenienti; ma ho osservato, che ciò non basta per interamente rimediarvi. Niente ho trovato di più efficace, che il mezzo che ora propongo; penso, che debba conservar assai meglio le virtù dei vegetabili, e che tenda a perfezionare questo genere di medicamento, che aveva assolutamente bisogno di esserlo. Eccolo.

Si fa seccar le piante o le parti delle piante, con le quali si vuol far delle conserve, si riducono in polvere, e si chiudono in delle bottiglie ben turate, come abbiam precedentemente accennato. Ma perchè tutte le piante non calano egualmente mentre si seccano, convien pesarle prima e dopo, e farne nota per determinar le proporzioni di zucchero, che mescbiar debbonsi con le polveri di quelle sostanze. Ecco in generale il piano di riforma, che io propongo per le conserve molli; sarà ciò, a parer mio, tanto salutare per i malati, che comodo per i Medici, poichè possono a piacer loro sminuire od accrescere l'attività dei medicamenti, cambiando, secondo le circostanze, le proporzioni degl' ingredienti con quelle del zucchero; il che possono fare con i metodi usati fino al presente.

Forse mi si opporrà, che i fiori aromatici, come son quelli di salvia, di rosmarino ec. perderanno nello seccarsi una grandissima quantità dei lor principj volatili, e che la polvere di queste sostanze sarà delle conserve meno efficaci di quelle che si farebbero con i fiori recenti di quelle piante.

A questo io risponderò, che facendo attenzione a quel ch'è stato detto del poco tempo che possono aversi in buono stato le conserve, in confronto delle polveri fatte con attenzione, e con cautela conservate, sarà facile il capire quanto sia debole una tale obbiezione; inoltre una conserva, che fermenta, perde più di principj volatili in due ore, che un fiore in dodici ore seccandosi; e quando quel fiore è ridotto in polvere, e chiuso in una bottiglia, può conservarsi più anni in buono stato, come ho osservato in tutt' i vegetabili odorosi, che in tal guisa io ho conservari.

Ecco quì una relazione del caso di peso, cui soffrono varie sostanze vegetabili in tempo di loro efficcazione, prese fresche tutte al peso di ott' oncie.

Fiori di borragine si sono ridotti, *a*	℥ j ℥ j
Buglossa, *a*	℥ j
Papavero rosso, *a*	℥ j
Camomilla Romana, *a*	℥ ij ℥ ij
Ginestra, *a*	℥ x ℈ ij
Matricaria, *a*	℥ ij ℥ j
Iperico, *a*	℥ j ℥ ß
Tiglio Convallio, *a*	℥ j
Fiori di Ninfea, *a*	℥ vj
di Garofani rossi, *a*	℥ ij
di Rosmarino, *a*	℥ i ℥ v
Rose rosse, *a*	℥ ij ℥ ß
Salvia, *a*	℥ j ℥ v ℈ i
Tiglio, *a*	℥ ij ℥ v
Viole, *a*	℥ j
Sommità di Absinzio, *a*	℥ j ℥ vj
di Gallio luteo, *a*	℥ ij ß
Ros solis, *a*	℥ i
Radici di Enula campana, *a*	℥ j ß
Foglie di Sanicola, *a*	℥ ij ℥ vj
di Eufrasia, *a*	℥ ij ß
Radici di Saxifragia, *a*	℥ iij ℥ ij
Foglie di Pervinca, *a*	℥ ij ℥ vj ß
Sommità di Calendula minore, *a*	℥ iij
Foglie di Bugola, *a*	℥ ij
Fiori di Cedronella, *a*	℥ j ℥ iij
Sommità di Scordio, *a*	℥ j ℥ v.
Spongie di Cynorrodon, *a*	℥ iij ℥ vij

Questa tavola, che rappresenta il real peso delle sostanze, onde sono composte le conserve, dimostra 1. che per ordinario si fa entrar una troppo grande quantità di zucchero in quella degl'ingredienti; 2. che alle conserve dei fiori e delle sommità delle piante dovrebbero esser poste dosi ineguali, quando a tutte eguali dosi si pongono, poichè si prescrive una libbra di zucchero ad una mezza libbra di ciascun dei vegetabili recenti; quantunque, come abbiam fatto vedere, non calino tutti nelle medesime proporzioni seccandosi. Quando anche si volesse farlo secondo l'antico uso, pare a me che bisognerebbe duplicare la dose di quelli, che tanto notabilmente calano, quali sono i fiori di viole, quelli di borragine, di bugossa, di papavero selvatico, di giglio, di ninfea ec. i quali tutti perdono pressochè sette ottavi seccandosi, mentre altri fiori e sommità non calano che un quarto in circa, come i fiori di tiglio. Secondo quel che si è detto, la

con-

conserva di enula campana fatta all'uso ordinaria contiene in circa un'oncia e mezza di quella radice con due libbre di zucchero: ora queste sproporzioni pare a me che meritino qualche attenzione.

Le conserve liquide di rose si mantengono benissimo tutto l'anno, perchè quei fiori son poco mucilaginosi; quella ch'è fatta colle rose in polvere, può farsi in tutte le stagioni. Forse si avrebbe disposizione a credere, che si potesse, ad imitazione di questa ultima, preparar tutte le altre nella stessa guisa; ma io ho osservato il contrario; perchè la maggior parte delle altre sostanze vegetabili contengono più di mucilagine, e sono più che le rose di Provins alla fermentazioni disposte. La mucilagine contenuta nei vegetabili seccati riprende tutte le sue proprietà fermentiscibili, quando è stemperata nell'acqua. Così per ovviare a tutti gl'inconvenienti io non vedo miglior mezzo del da me proposto, o ridur tutte le conserve in tavolette.

Ma vi sono delle conserve, che secondo il nostro nuovo metodo farsi non possono, come quelle di coclearia, di beccabunga, ed altre piante di questa natura, perchè la loro principal virtù risiede nei loro sughi; e nei loro principj volatili; ma avendosi la facilità di procurarsi il maggior numero di quelle piante in tutte le stagioni dell'anno, convien farle a misura che se ne ha bisogno, come fra poco diremo.

La conserva di cynorrodon non dev'entrare nel piano di questa riforma, perch'ella ha il vantaggio di conservarsi in buono stato per tutto l'anno, ed anche più lungo tempo. Ecco un modello di conserva fatta col metodo da noi proposto:

Conserva di Fiori di Borragine.

℔ Fiori di Borragine seccati e polverizzati,	ʒ j
Zucchero polverizzato,	℔ iv
Acqua,	*q. s.* o ʒ iij

Mescbiasi il tutto in un mortajo di marmo con pistello di legno per formar una sorta di oppiato.

Nello stesso modo si possono preparar le conserve dei fiori di buglossa, di papavero rosso, d'iperico, di giglio, e di tutti i fiori e piante alteranti, le quali calano pressochè la stessa quantità mentre si seccano.

OSSERVAZIONI.

Le foglie, fiori, e radici, che perdono meno quando si seccano, possono impiegarsi in minor dose; ricordandosi di far sempre entrare in ciascuna conserva l'acqua distillata della medesima pianta quando sia aromatica; per tal mezzo si hanno delle conserve più fresche e più efficaci, e nel tempo stesso men dispiacevoli, perchè trovansi spogliate di tutti i sapori estranj che acquistano colla fermentazione.

Si può, se si vuole, per maggior comodo, meschiar il zucchero in polvere con le polveri di quei vegetabili, e conservar quei miscugli ben secchi in bottiglie ben chiuse; allora si forma, a misura che se ne ha bisogno, tanto di conserva quanto si vuole, stemperando quelle polveri con una sufficiente quantità dell'acqua distillata della stessa pianta, o con dell'acqua ordinaria, quando la conserva è di una pianta senza odore, perchè le acque distillate di queste ultime, come abbiam detto, non hanno grandi virtù, ed inoltre comunicherebbero alle conserve dei sapori empireumatici dispiacevoli, senza dar ad esse niente più di virtù.

Conserva di Rose, che si può preparar in ogni tempo.

℔ Rose di Provins seccate e polverizzate,	℥ iij
Acqua rosa,	℥ viij
Zucchero,	℔ j ß

Mettesi in un conveniente vaso la polvere di rose; la si stempera coll'acqua rosa; si lascia macerar il miscuglio a freddo per cinque o sei ore; egli prende la consistenza di una polpa; allora si fa cuocere il zucchero alla piuma, come precedentemente abbiam detto, si stempera con un bistortiero la polpa di rosa nello zucchero finchè è caldo ed ancora liquido, si fa fraldare un poco il miscuglio, perchè il zucchero penetri bene la polpa; si mette la conserva in un vaso, e la si tiene per l'uso.

Alcuni ravvivano il colore di questa conserva coll'aggiungervi un poco di spirito di vetriuolo; ma è biasimevole questo metodo per le ragioni da noi dette, parlando del mele rosato.

Questa conserva è un poco astringente. Virtù. La si dà per fermar il corso di ventre ed il vomito; fortifica il cuore e lo stomaco; ajuta la

Dose. la digestione. La dose è da una dramma ad un'oncia. Il più spesso questa conserva è l'excipiente di altri medicamenti, principalmente di bocconi e di pillole.

Conserva di Cynorrodon.

℞ Polpa di Cynorrodon, ℔ j.
Zucchero, ℔ j. ß

Si mettono insieme nella stagione dei frutti di Cynorrodon ben maturi; si tagliano in due; si separa diligentemente il picciuolo; la parte superior del calice, le semenze, la lanugine che trovasi nell'interno; si bagnano con un poco di vino rosso; si scuopre il vaso; si lascia macerar il miscuglio per ventiquattr'ore, o fino a che il frutto sia sufficientemente ammollito; allora si pesta leggiermente in un mortajo di marmo con un pestello di legno; si estrae la polpa per mezzo di uno staccio di crini, come abbiam detto a suo luogo; resta la scorza dura e legnosa del frutto che si rigetta come inutile: (è per non ridurlo in polpa che si è raccomandato di pestar leggiermente quel frutto.

Quando si ha a sufficienza di questa polpa, si fa cuocere il zucchero alla piuma, si stempera la polpa; si fa scaldar il miscuglio un momento, e si cola in un vaso per conservarlo.

Virtù. La conserva di cynorrodon arresta il corso di ventre; è diuretica; se ne fa uso nella renella, e nelle coliche nefritiche.

Dose. La dose è da una dramma ad un'oncia.

Conserva di Coclearia.

℞ Foglie recenti di Coclearia, ℥ ij.
Zucchero, ℥ vj.

Pestansi insieme queste due sostanze in un mortajo di marmo con un pistello di legno fino a che la pianta sia ridotta in polpa; allora si passa questa conserva per uno staccio di crini, nel modo che si fa riguardo alle polpe. Questa conserva non può aversi che pochi giorni in buono stato, perciò non si deve prepararla sennon a misura del bisogno, e sempre senza l'ajuto del calore. Non si deve impiegar che le foglie e l'estremità dei piccoli gambi teneri; e s'hanno a rigettar i gambi grossi, perchè son troppo legnosi, e di minore virtù.

Virtù. La conserva di coclearia conviene nelle affezioni scorbutiche; leva le ostruzioni; eccita l'orina.

La dose è da una dramma fino a sei. Dose.

Delle polveri composte.

Le polveri composte sono dei miscugli di varj ingredienti polverizzati insieme, o polverizzati separatamente, poi meschiati. Sono esse la base degli elettuarj, delle confezioni ed oppiati, dei quali or ora parleremo.

Chiamansi assai d'ordinario *spezie* le polveri composte, che contengono tutti gl'ingredienti di un elettuario.

Devesi aver attenzione di non far entrar nelle polveri officinali dei sali alcali fissi, come il sal di tartaro, il sal di absinzio ec. perchè questi attraggono la umidità dell'aria, la quale fa guastare le polveri.

Silvio (1) attribuisce un ordine per la polverizzazione delle sostanze che debbon formare una polvere composta; quest'ordine al primo aspetto pare buonissimo, è quello che si è seguito fino ad ora, e cui il Sig. Rouelle preconizza molto, perchè pretende di esser egli quello che lo ha immaginato. Silvio suppone una polvere composta, nella quale fa entrar dei legni duri, delle radici legnose, delle piante intiere, delle foglie di piante, delle scorze, dei fiori, delle semenze oleose, delle semenze secche, delle gomme, delle resine ec. Raccomanda di pestar prima le sostanze dure, e di aggiunger successivamente quelle che son sempre meno difficili a ridurre in polvere; di mettere con queste ultime le sostanze viscose, quali sono certe gomme resine, per meglio assorbire la loro viscosità, e di aspettare, che le prime sostanze messe nel mortajo siano polverizzate in gran parte prima di aggiungerne di nuovo affinchè la polvere composta trovisi la più uniforme che sia possibile. Infine raccomanda di levar le scorze delle semenze oleose, e di pestarle a parte (2) perchè l'oglio non impedisca alle altre sostanze il passare per lo staccio. Raccomanda altresì (3) di non aggiunger semenze alle polveri sennon a misura che si ha bisogno delle polveri, a men che non si abbia occasione di rinnovarle sovente; perchè ha osservato ch'elleno non possono aversi più di un mese in buono stato: l'oglio delle semenze si fa rancido, e loro comunica dei cattivi odori, e delle pessime qualità.

Sil-

(1) Pag. 154. (2) Pag. 185. e 337. (3) Pag. 150.

Silvio raccomanda ancora di non peſtar mai con le ſoſtanze vegetabili ed animali le materie pietroſe e metalliche, ma di tritarle a parte, e di meſchiarle alla polvere dopo ch'è fatta; perchè, come riflette benissimo queſt'Autore (1), quelle ſoſtanze ſi polverizzerebbero troppo groſſamente, e ſomiglierebbero a della ſabbia, che ſi aveſſe meſchiato in quelle polveri.

Noi faremo molte riflessioni ſu queſte regole ſtabilite da Silvio, e adottate dal Sig. Ronelle ſenz'alcuna reſtrizione.

1. Col metodo di Silvio tutti gl'ingredienti di una polvere compoſta ſi peſtano nel tempo ſteſſo; la prima porzione di polvere ſi trova meſchiata con la ultima. Ora noi abbiam fatto oſſervare (2) parlando delle polveri ſemplici, che vi ſono delle ſoſtanze, delle quali la prima porzione di polvere è migliore di quella che viene dopo, come ſono per la maggior parte le foglie; mentre al contrario ve ne ſono delle altre, delle quali le ultime porzioni ſono molto più efficaci, quali ſono la chinachina, la jalappa, la radice di turbit ec. con queſto metodo tutte quelle differenti porzioni di polvere ſon confuſe con le altre ſoſtanze che nel tempo ſteſſo ſi polverizzano.

2. In un certo numero di ſoſtanze, che ſi polverizzano inſieme, ſe ne trovano ſempre alcune di più leggiere, che ſi alzano ſuori del mortajo, e volteggiando per l'aria ſi perdono. Gl'ingredienti della reſtante polvere non trovanſi più allora in quelle proporzioni, che avevano da principio; donde riſulta, che quell'ordine è difettoſo per molti riguardi.

Per rimediare a tutti queſti inconvenienti noi crediamo eſſere infinitamente meglio peſtar e polverizzar ciaſcuna ſeparatamente tutte le ſoſtanze ch'entrano in una polvere compoſta, meſchiarle poi in un mortajo, e paſſarle per uno ſtaccio, perchè il miſcuglio più perfetto rieſca.

Mi ſi opporrà forſe, ch'è neceſſario di far entrar nelle polveri compoſte delle reſine, delle gomme reſine, e delle ſemenze oleoſe, che polverizzare non ſi poſſono quando ſon ſole. Eſaminando i varj eſempj di polveri compoſte, delle quali ſiamo per parlare, daremo i mezzi di ſuperar queſte difficoltà; ſerviranno eſſi di riſpoſta a queſta obbiezione.

(1) Pag. 137. (2) Pag. 43.

Polvere Antiſpaſmodica.

℞ Viſchio di Quercia,		ʒ j ß
Radice di Valeriana ſelvatica, Dittamo, Peonia,	a a	ʒ ß
Unghia di Alce,		
Cinabro,		ʒ ij
Semenze di Atriplice,		ʒ ij
Corallo roſſo, Succino, Corno di Cervo preparato ad acqua,	a a	ʒ j ß
Caſtoro,		ʒ j
Semenze di Peonia,		ʒ ß

Si mette la ſemenza di Peonia in un mortajo, ſi batte leggiermente ſopra per romper ſolo la ſcorza; ſi ſeparano le mandorle oleoſe dai ſframmenti di ſcorze, che gettanſi come inutili. Si peſtan le mandorle in un mortajo di marmo con un piſtello di legno; quando ſono ſufficientemente peſtate, e ridotte in paſta, ſi aggiunge il corallo roſſo ed il ſuccino, che ſono ſtati preparati ſul porfido, come abbiam detto a ſuo luogo; poi ſi aggiungono le altre ſoſtanze, che ſi ſono polverizzate ciaſcuna ſeparatamente; meſchianſi le polveri il più eſattamente che ſia poſſibile, e ſi paſſano per uno ſtaccio di ſeta mediocremente fiſſo; ſi chiude la polvere in una bottiglia ben turata, e la ſi tiene per l'uſo; la ſemenza di atriplice è farinoſa, ella ſi polverizza facilmente ſola. Con queſto metodo gl'ingredienti ond'è compoſta queſta polvere, trovanſi nelle proporzioni preſcritte; e ſi può, polverizzando le coſe ſeparatamente, fare una ſcelta della prima, o della ultima porzione di polvere che ſi ſanno eſſere le migliori, per impiegarle nelle polveri compoſte. Perchè la ſemenza di peonia contiene molto di oglio graſſo eſpreſſivo, che diventa rancido nella polvere qualche tempo dopo ch'è fatta, ſi può, ſe ſi vuole, ſopprimerla, e non metterla ſennon a miſura che ſi ha biſogno di queſta polvere, come preſcrive Silvio.

Niente diremo della maniera di polverizzare la unghia di alce, nè delle altre ſoſtanze; ne abbiam già parlato al loro tempo.

Virtù. Queſta polvere conviene negli ſpaſimi, nelle convulſioni, e malattie vaporoſe; è iſterica, tonica ed aſtringente; conviene anche nella epileſſia.

La

Dose. La dose è da uno scrupolo fino ad una dramma.

Polvere di Gutetta.

℔ Vischio di Quercia, Radici di Dittamo, Peonia,	}	aa ℥ ß
Semenze di Peonia, Semenze di Atriplice,	}	aa ℥ ij
Corallo rosso preparato,		℥ ß
Unghia di Alce,		

Si meschian tutte queste sostanze, che polverizzate si sono ciascuna separatamente, e si forma una polvere come la precedente.

Virtù. Si dà la polvere di gutetta nelle malattie vaporose e dei nervi; la si fa prendere ai fanciulli per calmare le convulsioni epilettiche, e quelle cagionate dallo spuntar dei denti.

Dose. La dose per i fanciulli è dai due grani fino ad uno scrupolo, e per gli adulti da questa ultima dose fino a una dramma e mezza.

OSSERVAZIONI.

Si fa talvolta entrar delle soglie d'oro e di argento in queste due polveri, ma ciò non è che per ornamento; quei perfetti metalli non hanno alcuna medicinal virtù finchè sono sotto il brillante metallico. Quando si fanno entrar in queste polveri, si aggiungono dopo che il miscuglio è fatto; si ha la sola briga di sminuzzar quelle soglie, e di meschiarle grossamente con una spatola per non ridurle in polvere fina, perchè importa che siano apparentissime.

Polvere d'Oro di Zel.

℔ Cinabro artifiziale preparato,		℥ j
di Antimonio preparato,		℥ ß
Zucchero candito polverizzato,		℥ ij
Ambra grigia, Oglio essenziale di Canella,	}	aa ℥ j

Si tritano insieme su un porfido le due spezie di cinabro, ed il zucchero; e quando queste materie sono a sufficienza tritate e mescolate, si polverizza l'ambra grigia in un mortajo con una porzione del primo miscuglio per facilitar la sua polverizzazione; quando è sufficientemente divisa, si aggiunge il resto della polvere, e l'oglio essenziale di canella, che si mette a goccia a goccia; si fa del tutto un esatto miscuglio, e si conserva in un fiasco bene otturato.

Virtù. Questa polvere è stomachica, conviene nelle debolezze, nei vapori, nelle palpitazioni di cuore, nelle coliche, nelle indigestioni, nella epilessia; la si dice buona a rimetter le forze dei vecchi, è sudorifica.

Dose. La dose è da sei grani fino ad uno scrupolo.

OSSERVAZIONI.

Questa polvere ha l'apparenza di essere stata male polverizzata, perchè l'oglio essenziale di canella aggrumola il zucchero; ma ciò poco importa.

Si fa entrar in questa polvere del cinabro di antimonio: io penso, che, quando non è sufficientemente sublimato e purificato, è in tutto simile al cinabro ordinario quando è stato sublimato a dovere.

Molte Farmacopee ordinano in certe composizioni di Farmacia del cinabro naturale; ma si deve astenersi dall'impiegarlo, avvegnacchè puro apparisca, perchè sovente accade, che il mercurio in quelle sorti di cinabro è mineralizzato nel tempo stesso col solfo, e coll'arsenico. E' assolutamente necessario impiegar quel cinabro artifiziale, che ciascuno si ha fatto.

Polvere Diatracaganta fredda.

℔ Gomma Dragante,		℥ j.
Arabica,		℥ v.
Amido,		℥ ij.
Zucchero,		℥ j. v
Regolizia, Quattro semenze fredde, Semenze di Papavero bianco,	}	aa ℥ j.

Riduconsi in pasta in un mortajo le quattro semenze fredde e quelle di papavero bianco; si aggiungono allora le altre sostanze che si sono polverizzate prima ciascuna separatamente; si forma di tutto una polvere, che si passa per uno staccio, perchè il miscuglio meglio si faccia.

Virtù. Quella polvere è raddolcente e astringente; la si dà nei mali di petto, e nei sputi di sangue, nelle infiammazioni e nella pituita salina.

Dose. La dose è dai sei grani ad una dramma.

OS-

OSSERVAZIONI.

NON si deve preparar che una piccola quantità di questa polvere alla volta, per rinnovarla spesso, perchè l'oglio delle semenze si fa rancido qualche tempo dopo che la polvere è fatta; fa ella allora più mal che bene, è acre, e infiamma la gola.

Polvere d'Iride composta.

℞ Iride di Fiorenza polverizzata,
Polvere Diatracaganta fredda,
Zucchero candito, } a a ʒ j.

Mescolate, e del tutto fate una polvere secondo l'arte.

Virtù. Questa polvere è pettorale, raddolcente, incisiva, atta a dividere e ad evacuar la pituita; la si fa prender anche nell'alma.

Dose. La dose è dai dodici grani fino a una mezza dramma o due scrupoli.

Polvere temperante di Staahl.

℞ Tartaro vetriuolato,
Nitro purificato, } a a ʒ ix.
Cinabro preparato, ʒ ij.

Virtù Mescianfi queste tre sostanze su un porfido. Si dà questa polvere nelle infiammazioni della gola, calori di viscere, febbri ardenti, e ritenzioni di orina. Staahl la vuol buona per calmar le vive commozioni del sangue, che sono accompagnate da calore, da vibrazioni, da pulsazioni, battimenti di cuore, palpitazioni; fa bene a chi è soggetto a vapori.

Dos. La dose è da sei grani ad uno scrupolo; ma la dose più ordinaria è di dodici grani.

Polvere contro i Vermi.

℞ Corallina preparata,
Seme santo,
Semenza di Absinzio,
Tanaceto,
Portulacca,
Cedro, } a a ʒ j.
Foglie di Scordio,
Senna,
Rabarbaro,

Tutte queste sostanze possono ridursi in polvere fina, ciascuna separatamente, eccettuata la semenza di cedro; si deve mondarla dalla sua scorza legnosa, e poi la si riduce in pasta in un mortajo; si aggiungono le altre polveri, e si forma di tutte una pasta come le precedenti.

Questa polvere uccide i vermi; e gli evacua in una maniera blanda e senza incomodare. Virtù.

La dose è da sei grani per i fanciulli fino a una dramma per gli adulti. Dose.

Polvere Diarthodon.

℞ Rose di Provins, ʒ j.
Sandalo cedrino,
Rosso, } a a ʒ j.
Semenza di Finocchio,
Basilicò,
Endivia selvaggia,
Portulacca,
Piantaggine, } a a ʒ ß
Gomma Arabica,
Avorio calcinato,
Mastice in lagrima, } a a ϑ ij.
Semenze di Berberi,
Canella,
Bolo di Armenia preparato,
Terra sigillata preparata,
Perle fine preparate, } a a ϑ j.

Di tutte queste sostanze formasi una polvere nello stesso modo che le altre. Il bolo di Armenia, la terra sigillata, e le perle debbon esser preparate come abbiam detto a suo luogo. Per ordinario s'impiegano delle piccole perle, che si dicono *semenze di perle*, questa materia è un assorbente, al quale senza inconvenienti sostituir potrebbonsi i gusci di ova preparati.

Fortifica il cuore e lo stomaco, ajuta la digestione, è astringente; la si dà per fermar il vomito, nelle perdite, e nei fiori bianchi. Virtù.

La dose è da dodici grani fino a una dramma. Dose.

Polvere dei tre Sandali.

℞ Sandalo cedrino,
Rosso,
Bianco, } a a ʒ iij.
Rose di Provins,
Rabarbaro,
Avorio calcinato,
Regolizia, } a a ʒ ij.

Mescianfi tutte queste sostanze ridotte in polvere ciascuna separatamente, e di tutte si forma una polvere; l'avorio calcinato deve esser prima tritato sul porfido.

Re-

Virtù. Reputasi questa polvere cordiale, stomachica, ed epatica, per levar le ostruzioni della milza, e per rimetter le forze dopo gravi malattie.

Dose. La dose è da dodici grani a una dramma.

Polvere della Contessa di Kent, o Polvere di zampe di Gamberi di mare.

℞ La parte nera delle zampe di Gamberi di mare, ʒ iij.
Occhi di Gamberi preparati,
Corallo rosso preparato,
Succino preparato,
Corno di Cervo preparato con l'acqua, } aa ʒ j.
Vipere,
Perle preparate,
Bezoaro Orientale, } aa ʒ ß

Si tritano tutte le sostanze assorbenti, ciascuna separatamente come il succino; si metchiano tutte queste materie sul porfido con grand'esattezza con la polvere di vipera; si chiude la polvere in una bottiglia ben turata.

Per ordinario non si fa entrar in questa polvere che la parte nera delle branche di gamberi di mare; potrebbe però impiegarsi egualmente la parte superiore, ch'è giallicia; non v'ha assolutamente divario che nel colore, ed ha la stessa virtù assorbente; la scelta che ne facevano gli Antichi non ha verun fondamento.

Virtù. Si dà questa polvere per fermar il flusso di ventre che sopravviene nel vajuolo; assorbe le acredini dello stomaco; se le attribuisce una virtù sudorifica.

Dose. La dose è dai dodici grani a una mezza dramma.

Polvere assorbente.

℞ Vetriuolo di Marte, ʒ vj.
Gusci di Ostriche preparati,
Occhi di Gamberi preparati,
Corallo rosso preparato,
Antimonio diaforetico,
Cinabro preparato, } aa ʒ j. ß
Oglio essenziale di Garofani,
Estratto di Oppio, } aa ʒ j.

Si fa seccare il vetriuolo di Marte al Sole, o in bagno-maria, per privarlo di una parte dell'acqua di sua cristallizzazione; si meschia con tutte le altre sostanze ridotte in polvere, e sul fine del miscuglio si aggiunge l'oglio essenziale di garofano. L'estratto di oppio può polverizzarsi solo, quando è stato ben seccato in bagno maria. Deve servarsi questa polvere in una bottiglia ben chiusa a cagione di questa ultima sostanza, che attrae la umidità dell'aria.

Questa polvere è assorbente, sudorifica, anodina, isterica; conviene agl'ipocondriaci, nelle palpitazioni di cuore. Virtù.

La dose è da sei grani a una mezza dramma. Dose.

Polvere di Ambra.

℞ Canella,
Zedoaria,
Garofani,
Noce moscata,
Malabatro,
Galanga, } aa ʒ iij.
Legno di Aloè,
Sandalo cedrino,
Scorze di Cedro, } aa ʒ ij.
Sassafras,
Semenze di Cardamomo maggiore,
minore, } aa ʒ j.
Ambra grigia,

Tutte queste sostanze possono ridursi in polvere, ciascuna separatamente; si mette l'ambra grigia in un mortajo, si trita con le polveri le più secche per meglio dividerla; quando lo è a sufficienza, si aggiungono gl'ingredienti polverizzati; si forma del tutto una polvere, che in una ben otturata bottiglia conservasi.

Fortifica il cervello, il cuore, e lo stomaco, ajuta la digestione, eccita il seme, è sudorifica. Virtù.

La dose è da dodici grani a una dramma. Dose.

Polvere letificante.

℞ Zafferano Gatinese,
Zedoaria,
Legno di Aloè,
Garofani,
Scorze di Cedri,
Galanga minore,
Macis,
Noci moscate,
Storace calamita,
Semenze di Basilicò, } aa ʒ v.

Se-

Semenze di Anici,
Avorio,
Timo,
Epitimo,
Perle preparate, } a a ʒ ij.

Dose.

Osso di cuore di Cervo,
Canfora,
Ambra grigia,
Muschio, } a a ʒ j.
ϑ j.

Tutte le sostanze ch'entrano in questa polvere, possono polverizzarsi ciascuna separatamente, eccettuate le noci moscate, lo storace calamita, e la canfora. Conviene pestarle e ridurle in pasta in un mortajo; si aggiunge una parte delle polveri successivamente a fine di assorbir la viscosità di quelle materie; si passa il miscuglio per uno staccio; si pesta di nuovo quel che riman su lo staccio col restante della polvere; la si passa, come sopra, per uno staccio; per tal mezzo si giunge a meschiar queste materie con le polveri secche, senza che vi sia sensibile la perdita di alcuna sostanza.

Si può all'istesso modo incorporar nelle polveri composte tutte le gomme resine, che sono difficili a polverizzarsi finchè sono sole; basta di farle entrare in proporzioni che convengano a delle sostanze secche. Per altro se si facessero entrare in troppo grande quantità, la cosa non riuscirebbe già meglio col metodo ordinario.

Virtù. Fortifica lo stomaco, ajuta la digestione, eccita l'appetito, corregge il cattivo fiato, rimette le forze perdute per disordini o per lunghe malattie; la si dice atta a dissipar la malinconia, e le palpitazioni di cuore; eccita il seme.

Dose. La dose è da dodici grani fino a una dramma.

Polvere di Aro composta, o *Polvere stomachica di Birchman.*

℞ Radici di Aro, ʒ ij.
di Calamo aromatico,
di Sassifragia, } a a ʒ j.
Occhi di Gamberi preparati, ʒ ß
Canella, ʒ iij.
Sal di Duobus, ʒ ij.
Sal Ammoniaco, ϑ ij.

Formasi del tutto una polvere colle regole accennate.

Virtù. La si dice buona per i mali dello stomaco e del cervello, per la malinconia ipocondriaca, per levar le ostruzioni del mesenterio.

Dose. La dose è da dodici grani fino a una dramma.

OSSERVAZIONI.

L'Autore di questa polvere ordina di prender le radici di aro, quando cominciano a mandar fuori dei mazzetti di foglie, di lavarle, di tagliarle in fette, e di farle infondere due volte in del vin bianco; la prima volta per ventiquattro ore, la seconda per dodici, e di farle poi seccare per poterle ridurre in polvere. Sua intenzione è di scemare con questa preparazione la virtù troppo purgante di quella radice. Ma dacchè con queste replicate infusioni se le toglie internamente quella virtù, si ha l'uso d'impiegarla senza tutte queste preparazioni.

Polvere astringente.

℞ Radici di Tormentilla,
Consolida,
Bistorta, } a a ʒ iij.
Fiori di Pomi granati,
Semenze di Kermes, } a a ʒ ij.
Semenze di piantagine,
Berberi, } a a ʒ j.
Avorio crudo, ʒ j. ß
Sangue di Drago, ʒ ij.
Mastice in lagrime, ʒ j.
Succino,
Bolo di Armenia,
Terra sigillata,
Corallo rosso, } preparati, a a ʒ j. ß
Cacciù, ϑ ij.
Oppio, Gr. viij.

Si forma del tutto una polvere come le precedenti.

Virtù. Questa polvere conviene nel vomito, nello sputo di sangue, nell'emorragie, nelle perdite, nei fiori bianchi; è assai astringente; la si fa prender anche per fermar le gonorree.

Dose. La dose è da dodici grani a una dramma.

Polvere Sternutatoria.

℞ Foglie di Maggiorana,
Bettonica, } a a ʒ j.
Fiori di Giglio convallio,
Foglie di Asaro, ʒ ß

Fate del tutto una polvere composta secondo l'arte. Se ne fa uso nello stesso modo che la seguente, e serve ai medesimi usi.

Al-

Altra Polvere ſternutatoria nota col nome di Polvere capitale di Sant' Angelo.

℞ Foglie di Aſaro, ʒ j
Elleboro bianco, ʒ j

Si polverizzan queſte due ſoſtanze, ciaſcuna ſeparatamente; ſi meſchiano inſieme, e tengonſi in una bottiglia ben chiuſa.

Queſta polvere è della compoſizione di un Empirico, che le ha dato il ſuo nome; io ne ho riportato quì la ricetta, perchè il ſuo Autore non ha tralaſciato di accreditarla. Produce ella più grandi effetti che la precedente per l'elleboro bianco che vi fa entrare. Si fa uſo di queſta polvere come del tabacco rapè, non ſe ne prende prima che una piccoliſſima quantità per iſcandagliarne gli effetti.

Queſta polvere fa ſtarnutare; i violenti moti che cagiona, danno tale ſcoſſa alla teſta, che produce un rilaſciamento ed un ſcolo di acqua; ſcarica la teſta, ma può far otturar il naſo. La polvere precedente è più dolce.

Polvere amara per la Gotta.

Radice di Genziana,
di Centaurea maggiore,
di Ariſtolochia rotonda,
Sommità di Camedrio,
Camepitide,
Centaurea minore, } a a ʒ j.

Si forma una polvere compoſta con tutte queſte ſoſtanze ridotte in polvere, ciaſcuna ſeparatamente.

Virtù. Queſta polvere è ſtomachica, vermifuga, deterſiva, vulneraria, ſebbrifuga; la ſi fa prender nell'eccesſo della gotta, quando vi è qualche diſpoſizion ſebbrile.

Doſe. La doſe è dai dodici grani a una dramma.

Polvere purgante per la Gotta, di M. Perard.

℞ Semenze di Cardo benedetto,
Cartamo, } a a ʒ iv
Diagridio,
Radici di Salſapariglia,
Cina,
Legno Santo, } a a ʒ iv
Cremor di Tartaro,
Senna mondata, } a a ʒ j
Canella, ʒ ij

Si forma di tutto una polvere ſecondo l'arte. La ſemenza del cardo benedetto può polverizzarſi ſola; biſogna ſeparar la ſcorza di quella di cartamo, e ridurla in paſta in un mortajo, prima di meſcolarla con le altre polveri.

Queſta polvere è un ottimo purgante; ſe ne fa uſo felicemente per evacuar l'umor della gotta. Se ne prende una dramma nel calar di ogni luna; ma non mai in tempo dell'acceſſo. Virtù. Doſe.

Polvere Cornacchina, o di Tribus, o del Conte di Warwick.

℞ Diagridio,
Cremor di Tartaro; } a a ʒ j
Antimonio diaforetico,

Si meſchia, e ſi fa del tutto una polvere. Queſta polvere è un aſſai buon purgante. La doſe è dai dodici grani a una dramma. Biſogna non farla mai prendere nei mali infiammatorj.

OSSERVAZIONI.

ALcuni penſano, che la polvere cornacchina invecchiando acquiſti una virtù emetica in grazia dell'acido oleoſo del tartaro, il quale in un modo inſenſibile agiſce ſu l'antimonio diaforetico; ve ne ſono anche molti eſempj citati da dei buoni Pratici.

Ma havvi motivo di preſumere, che queſto effetto non venga che dall'antimonio diaforetico, quando è ſtato mal preparato; e ſpezialmente quando è ſtato fatto con del regolo di antimonio. Ho oſſervato, che il cremor di tartaro diſcioglie male l'antimonio diatoretico, e quello ch'eſſo ha diſciolto, a me non parve cambiato di natura; in ſecondo luogo non ho mai veduto neſſun effetto emetico in della polvere cornacchina fatta da dieci anni, e ch'era ſtata preparata con dell'antimonio diaforetico fatto con una parte di antimonio crudo, e tre parti di nitro.

Ma quando ſi prepara l'antimonio diaforetico con parti eguali di regolo di antimonio, e di nitro, è certo che quella ſpezie di antimonio diaforetico può, pel ſuo ſoggiorno col cremor di tartaro, diventar emetico per due ragioni.

1. Il regolo di antimonio, che niente più contiene di ſolfo, non fa ſtrepito col nitro, come l'antimonio crudo. 2. Quando non s'impiegano che parti eguali di nitro e di regolo di antimonio, il nitro calcina a dir vero, la ſuperficie di ciaſcuna particella del re-

regolo diviso, ma l'interno non è, per così dire, che per metà, calcinato, che per metà privato del suo flogistico. Ciò è tanto vero, che lavando quella spezie di antimonio diaforetico, non se ne trova che la metà ridotto in polvere fina; l'altra porzione è in piccole scaglie argentine brillanti, simili a del pane bianco; e non si può questa porzione ridurre in polvere fina sennon passandola sul porfido. Alcuni non preparano il loro antimonio diaforetico che col regolo di antimonio, perchè è meno costoso, e più facile a prepararsi. Potrebbero essi rimediare all'inconveniente col trirare insieme sul porfido il regolo e il nitro; ma questa manifattura è di troppo impaccio per quelli che non sono in caso di capirne le utilità, e che inoltre pochissimo pensier si prendono degli effetti dei rimedj che preparano: si appagan essi del solo colpo d'occhio e dell'apparenza.

Polvere Idragoga.

℞ Jalappa,		ʒ ß
Mechoacan,		ʒ ij
Gomma gutta,		ʒ ß
Canella, Rabarbaro,	a a	ϑ iv
Foglie di Soldanella, Semenze di ebbio, di Anici,	a a	ʒ j

Virtù. Fate del tutto una polvere secondo l'arte. Questa polvere è assai purgante, conviene nell'idropisia per purgar ed evaporar le acque.

Dose. La dose è da dodici grani a due scrupoli.

Polvere di Vernice.

℞ Vetriuolo bianco; blò, Allume calcinaro, Ceruſa, Terra ſigillata,	a a	ʒ j

Si fa liquefar insieme, in un crogiuolo, i due vetriuoli e l'allume; si cola la materia in un mortajo di ferro, la si polverizza, e si aggiunge la ceruſa e la terra sigillata; si meschia il tutto con diligenza, e si serra la polvere in una bottiglia.

Questa polvere non si adopera ch'esternamente; ella è astringente, ferma il sangue essendo applicata su le ferite; la si fa entrare nelle injezioni astringenti, quando è necessario fermar la gonorrea.

Polvere di Corallo anodina di Elvezio.

℞ Oppio,	ʒ iv.
Mirra,	℔ j. ß
Cascariglia,	℔ j.
Bolo di Armenia,	ʒ iv.
Canella garofanata,	℔ j.
Corallo rosso preparato,	ʒ iv.

Si polverizzano tutte queste sostanze, ciascuna separatamente; poi si meschiano, e conservasi la polvere in bottiglia ben chiusa.

Questa polvere è calmante, astringente, stomachica; la si dà nei corsi di ventre; nelle differenterie, nelle coliche di stomaco, nelle pleurisie; è un poco sudorifica. Virtù.

La dose è dai diciotto grani ai due scrupoli. Dose.

Questa polvere contiene un grano di oppio per ogni presa di diciotto grani.

OSSERVAZIONI.

NElla prima edizione di quest' Opera trovasi una polvere che ha lo stesso nome che questa; me n' era stata data la ricetta come fosse la vera; ma avendo da me esaminato questa polvere che veniva dall' Autore; io la ho trovata composta quale quì ne ho dato la ricetta.

Polvere febbrifuga e purgante di Elvezio.

℞ Chinachina,		ʒ vj.
Sale di Duobus,		ʒ j.
Nitro purificato,		ʒ j.
Zafferano, Gomma gutta,	a a	gr. xij.
Diagridio,		ʒ ß
Cremor di Tartaro,		ʒ j. ʒ vj.
Sal policresto,		ʒ iij.
Tartaro emerico,		ʒ ij.
Cinabro preparato,		gr. vj.
Jalappa,		ʒ ij.
Succo d'Aglio,		ʒ j.

Formasi del tutto una polvere esattamente meschiata. Elvezio faceva entrar in questa polvere una molto più grande quantità di gomma gutta, ma ella è troppo, e cagionava delle troppo abbondanti purgazioni. Entra in ogni presa di diciotto grani un poco meno dei tre quarti di un grano di tartaro emetico.

Conviene in tutte le febbri intermittenti, e quando è necessario di evacuar per secesso. Questa polvere cagiona talvolta delle nausee. Virtù.

La dose è dai diciotto grani a una mezza dramma. Dose.

Degli Elettuarj, Confezioni, ed Oppiati.

Gli elettuarj sono di due sorti, i molli ed i solidi. Questi ultimi diconsi anche *Tavolette* per la loro consistenza secca e soda.

Gli elettuarj, le confezioni, e gli oppiati sono spezie di conserve composte e molli per ordinario, nelle quali si fa entrar delle polveri, delle polpe, del mele o del zucchero, e spesso queste due ultime sostanze nel tempo stesso.

Gli elettuarj molli, le confezioni, e gli oppiati, sono tutti di una consistenza pressochè simile alle conserve molli, delle quali parlato abbiamo; questi medicamenti sono composti degl' ingredienti medesimi e non differiscono che nella denominazione.

Le conserve, delle quali parlato abbiamo, sono elettuarj semplici.

Gli Antichi per elettuarj e confezioni intendevano delle composizioni perfette, nelle quali non si facevano entrare che droghe scelte. Il nome di oppiati non lo davano che agli elettuarj nei quali facevano entrar dell' oppio; da cotesta droga traevano gli oppiati il lor nome. Ma presentemente questo nome si dà a molti elettuarj, nei quali non si fa entrare niente di oppio. E' consecrato più volontieri per gli elettuarj magistrali, benchè tuttavia anche oggidì con tal nome si chiamino molti elettuarj officinali, nella composizion dei quali punto di oppio non entra.

Queste composizioni sono state inventate 1. per corregger l' azion troppo violenta di certe droghe semplici, 2. per accrescer la virtù di molte altre; 3. per unire, mercè del miscuglio, e della fermentazione, cui quei medicamenti dopo che son fatti, soffrono, la virtù delle droghe, affinchè non ne risulti, per così dire, che una sola; 4. perchè conservar si possano i medicamenti più lungo tempo con tutte le lor proprietà; 5. per mettergli in istato di esser presi più facilmente, e per avergli pronti al caso del bisogno, e il malato non abbia da aspettare la lunga preparazione di altri medicamenti.

Ma nelle osservazioni generali, che aggiungeremo dietro agli elettuarj, si vedrà che vi vuol molto perchè si soddisfaccia a tutte queste intenzioni, poichè per la maggior parte sono soggetti a guastarsi qualche tempo dopo che sono fatti. Sarebbe infinitamente meglio levar dalla Farmacia tutti gli elettuarj, e non conservar che le loro polveri, che si stemperassero con una sufficiente quantità di adattato siroppo per formar ogni volta che se ne avesse bisogno la quantità di elettuario che si volesse; almeno è certo, che si avrebbe sicurezza dei loro effetti.

Si ha dato il nome di bocconi a delle piccole provisioni di oppiati, che si preparano a misura che il Medico gli ordina. I bocconi differiscono dagli elettuarj solo nella consistenza; sono un poco più duri, non si prescrivono che per poche prese, laddove quel che comunemente si chiama elettuario, è una provisione di bocconi, che si prendono per un certo tempo.

Tutto quel che abbiam detto delle polveri composte è applicabile a quelle che fanno la base degli elettuarj; niente però diremo della preparazion delle polveri, che in quelle composizioni entrare si fanno.

Dividonsi gli elettuarj molli in alteranti e purganti.

Degli Elettuarj alteranti.

Confezion di Giacinto.

℔ Terra sigillata,	} prep. a a	ʒ iij.
Occhi di Gamberi,		
Canella,		ʒ j.
Foglie di Dittamo di Creta,	} a a	ʒ iij.
Sandalo cedrino,		
Mirra,		ʒ ij.

Mescolansi insieme tutte queste sostanze, che si sono polverizzate ciascuna separatamente, e se ne forma una polvere. Allora

℔ Zafferano in polvere.	ʒ ß
Siroppo di Limoni,	℔ j.
Canfora,	gr. viij.
Mele di Narbona,	onc. xij.
Oglio essenziale di Cedro,	gocc. vj.

Si mette il zafferano in un mortajo di vetro; si stempera col siroppo di limone, servendosi di un pistello di legno; si lascia macerar il miscuglio per tre o quattr' ore. Poi si aggiunge il mele di Narbona, che si ha liquefatto e schiumato, e si mette mentr' è ancora caldo.

Da un' altra parte si polverizza la canfora con una goccia o due di spirito di vino; si meschia a poco a poco con la polvere sopradetta; si aggiunge poi l' oglio essenziale di cedro; si meschia la polvere col mele e col siroppo; quando il miscuglio è ben fatto, si aggiunge una mezza dramma di foglie di argento; si mette questo elettuario in un vaso, e si conserva per l' uso.

La confezion di giacinto raddolcisce le virtù agrez-

agrezze, fortifica il cuore e lo ſtomaco, è ſudorifica; conviene nei vomiti; la ſi fa prender nel vajuolo, quando è neceſſario di promuover la traſpirazione.

Doſe. La doſe è da diciotto grani a una dramma e mezza.

OSSERVAZIONI.

MOlte Farmacopee fanno entrar in queſta compoſizione molte pietre vetrificabili, come giacinti, topazj, ſmeraldi, rubini, granati, ec. ma la Facoltà di Parigi ha già levato dal ſuo Diſpenſario quaſi tutte quelle ſoſtanze, e non ha ritenuto che i giacinti, veriſimilmente perchè ſon eſſi che danno il nome a queſta compoſizione. Ma dacchè quelle ſoſtanze ſono inattaccabili, e indiſſolubili per la via nmida in tutt' i meſtrui, ſiano acidi, ſiano alcali, poſſono riputarſi affatto ſpoglie di virtù medicinali, noi per queſta ragione abbiam creduto di dover omettere in queſta compoſizione anche i giacinti, benchè ne abbia da quelli il nome.

La Facoltà di Parigi ha anche levato da queſta compoſizione la ſeta cruda con buona ragione; queſta ſoſtanza è inattaccabile dai liquori gaſtrici; ella però è coperta nella ſua ſuperficie da nna materia, che ſembra analoga al ſuccino, e che pnò aver qualche virtù; per ordinario ſi leva quella materia alla ſeta dopo ch' è ſtata filata, prima d'impiegarla nelle arti; queſta operazione ſi dice *il nettamento* della ſeta.

La confezion di giacinto recentemente fatta è di un bel colore giallo dorato; ma invecchiando anneriſce un poco. Alcuni, per rimediar a queſto inconveniente, ſopprimono il zafferano, e mettono in ſua vece della pietra ematite preparata; ma queſta ſoſtituzione cambia intieramente la natura delle virtù di queſto elettuario; atteſochè il zafferano è nn aſſai buono anodino, e la pietra ematite è un valido aſtringente. E' meglio impiegar la confezion di giacinto con quel ſuo brutto colore, ſpezialmente quando non è troppo vecchia, che quella colorata con della pietra ematite.

Le ſoglie di argento, che ſi aggiungono a queſto elettuario, non ſi mettono che per ornamento. Alcuni Diſpenſarj preſcrivono delle ſoglie d'oro, ma ſi ha l'uſo di non impiegar che foglie di argento, perchè compariſcono del colore di quelle d'oro, quando ſono meſchiate in queſt'elettuario, per gl'ingredienti coloriti, che cuoprono la lor ſuperficie.

Confezione Alkermes.

℞ Grani di Kermes,		ʒ j.
Sandalo cedrino,		ʒ j. ß
Roſe di Provins,		ʒ vj.
Caſſia lignea,		ʒ iij.
Perle,	} prep. aa	ʒ j.
Corallo roſſo,		
Legno di Aloè,		ʒ ß
di Rhodes,		ʒ j. ß
Canella,		ʒ iij.
Cocciniglia,		ʒ ij.

Di tutte queſte ſoſtanze ridotte in polvere ciaſcuna ſeparatamente ſi fa una polvere compoſta. Allora

℞ Siroppo di Kermes,	℔ j.
Polvere compoſta ſopradetta,	ʒ iv.
Allume di rocca,	ϑ j.
Foglie d' argento,	gr. xij.

Si riduce l' allume in polvere fina in nn mortajo di vetro; vi ſi verſa ſopra il ſiroppo di Kermes (1), che ſi fa ſcaldar nn poco per liquefarlo; ſi ſtempera la polvere con nn piſtello di legno; quando il miſcuglio è ben fatto, ſi aggiungono le ſoglie di argento; ſi meſchiano all' elettuario avendo attenzione di non romperle troppo, perchè debbon eſſer apparenti; mettonſi elleno per ornamento.

Queſto elettuario è buono per fortificare il cuore, lo ſtomaco, e il cervello; per eccitar il ſeme. Si dà nelle palpitazioni, nelle ſincopi; impediſce l' aborto. Virtù

La doſe è da uno ſcrupolo a una dramma. Doſe

OSSERVAZIONI.

PEr ordinario non ſi fa entrar che un' oncia di polvere in una libbra di ſiroppo di Kermes; ma io ho oſſervato, che così formavaſi un elettuario liquido e ſiroppoſo; non v' è inoltre neſſun inconveniente a mettere una maggior quantità di polvere; colle proporzioni da noi aſſegnate ſi fa un elettuario di una conveniente conſiſtenza.

Teriaca.

℞ Trociſci di ſquilla,		ʒ vj.
di Vipere,		
di Edicroi,	} aa	ʒ iij.
Pepe lungo,		
Oppio,		

(1) Che ſi ha purificato, come abbiam detto alla pag. 193.

Agarico,
Iride di Fiorenza,
Canella,
Scordio,
Roſe di Provins,
Semenze di Napi ſelvatici,
Succo di Regolizia,
Balſamo della Mecca,
} a a ʒ j ß

Radici di Genziana,
Calamo Aromatico,
Meo,
Valeriana maggiore,
Nardo celtico,
} a a ʒ iv.

Foglie di Camepitide,
Camedrio,
Polio,
Sommità d'Iperico,
Pulegio di monte,
Amomo in grappolo,
Frutto di Balſamo,
Semenze di Cardammomo minore,
di Ammi,
di Thlaſpi,
di Anici,
di Finocchio,
di Seſeli,
} a a ʒ iv.

Succo d'Ipociſtide,
di Acacia,

Radici di Cinquefoglio,
Coſto Arabico,
Zenzero,
Rapontico,
Caſſia lignea,
Calaminta di monte,
Dittamo di Creta,
Sommità di Marrobio,
Nardo indico,
Fiori di ſtecade,
Squinanto,
Zafferano,
Semenze di Petroſello di Macedonia,
Pepe nero,
Mirra,
Olibano,
Trementina di Scio,
Scorze di Cedro,
} a a ʒ vj

Storace Calamita,
Gomma Arabica,
Sagapeno,
Terra ſigillata preparata,
Vetriolo calcinato a bianchezza,
} a a ʒ ß

Radici di Ariſtolochia lunga,
Sommità di Centaurea,
Semenze di Dauco,
Opoponace,
} a a ʒ ij.

Galbano,
Caſtoreo,
Bitume di Giudea,
} a a ʒ ij.

Mele di Narbona, ℔ x. ß
Vino di Spagna, q. f.

Noi ſeguiremo l'uſo ordinario per la manipolazione di queſto elettuario; in ſeguito di che noi faremo le noſtre oſſervazioni, e proporremo la riforma che potrebbe farſi per perfezionarlo.

Per ordinario ſi polverizzano tutte queſte ſoſtanze inſieme; ſi conſerva ſoltanto il balſamo della Mecca, e la trementina di Scio, quando la polvere è fatta, ſi fa liquefar il mele con due libbre di vino di Spagna, per poter iſchiumarlo quando è mezzo raffreddato; ſi aggiungono i balſami che ſi ſono conſervati a parte; ſi ſtemperano le polveri con un grande biſtortiere, e ſi aggiunge una ſufficiente quantità di vino di Spagna, fatto che ſia eſattamente il miſcuglio conſervaſi in un vaſo grande,

Virtù. La teriaca è cordiale, ſtomachica, ammazza i vermi e le ſemenze verminoſe, che ſi ſviluppano nelle febbri maligne; la ſi fa prendere nel vomito e nel fluſſo diſſenterico; nella toſſe inveterata; ella è calmante, leggiermente ſudorifica; la ſi dà nel vajuolo come un ottimo cordiale.

La s'impiega negli attacchi di peſte perchè difende dalla cattiv'aria.

Dose. La doſe è da diciotto grani a due dramme.

La s'impiega anche all'eſterno; è un blando veſcicante; e buona pel morſo delle beſtie velenoſe.

OSSERVAZIONI.

LA maggior parte delle Farmacopee raccomandano di diſcioglier, da una parte, l'oppio in del vino di Spagna per purificarlo; da un' altra parte, di fare lo ſteſſo per i ſughi di regolizia e di acacia; in terzo luogo di diſciogliere in del vino di Spagna il galbano, il ſagapeno, e l'opoponace; infine di ſtemperare il mele con del ſimile vino di Spagna per iſchiumarlo. Allora ſi comincia dal meſcolar l'oppio così preparato in tutta la quantità di mele; poi i ſughi di regolizia, e di acacia, le gomme reſine, il calcitide, il balſamo della Mecca, e la trementina

una di Scio; infine si stemperano le polveri a poco a poco con un bistortiero, e si muove quel miscuglio fino a che sia a dovere ridotto.

Questa ultima manipolazione per la facitura di questo elettuario non è migliore della prima data da noi; ella è soltanto un poco più incomoda. Inoltre i sughi di regolizia, di acacia, l'oppio, e le gomme resine senza essere seccate, si polverizzano benissimo coll'ajuto delle altre sostanze, che niente contengono di viscoso; queste materie trovansi anche meglio divise.

Ho creduto dover riportar la ricetta della teriaca quale ordinariamente si fa. E' facile accorgersi, che nella sua composizione entra una gran quantità di sostanze inutili, di poca virtù, e che unicamente servono a scemare gli effetti di quelle che ne hanno di salutari. Nel gran numero delle altre droghe ve ne son molte, che hanno delle virtù ben note, ma che anch'esse sopprimer si possono, perchè son dominate da altre, che vi entrano in maggior quantità, e che hanno infinitamente più di virtù, e sopraffanno quella delle altre. Polverizzando tutte le droghe insieme, secondo l'uso ordinario, si cade negl' inconvenienti, dei quali abbiam fatto menzione parlando delle polveri composte, vale a dire, che quelle che si polverizzano le prime, si sollevano in parte fuori del mortajo e si perdono; le polveri di poca virtù, che dannosi da certe sostanze nel principio della loro polverizzazione, trovansi comprese nella totalità dell'elettuario; quelle che sono facili a polverizzare, e che danno delle polveri di poca virtù sul fine di loro polverizzazione, trovansi ancora meschiate con le altre sostanze, ec. —

I trosciſci di squille, che si fa entrar nella teriaca, sono piuttosto quelli di farina di Arabo, come più particolarmente farem vedere all'articolo dei trocici. Quei di vipere non significano gran cosa, quando si preparano coll'ordinario metodo.

I trocisci hedicroi son composti di droghe ch'entrano quasi tutte nella teriaca; e perciò una ripetizione, che sembra molto inutile; è, per così dire, una parte di teriaca meno composta, che si aggiunge a venti o trenta di teriaca molto più composta. Il vetriolo calcinato a bianchezza serve a dare un color nero a questo elettuario, perchè il ferro trovasi precipitato dalle materie astringenti, e forma dell' inchiostro. Da ciò risulta, che questo elettuario ha bisogno di una grande riforma; io proporrò la mia; desidero che piaccia agli Artisti, che nelle operazioni di Farmacia amano la precisione.

Teriaca riformata.

℞ Squamme di squilla seccata,		ʒ iv.
Iride di Fiorenza,		ʒ ſ.
Zenzero,		
Dittamo di Creta,		
Nardo indico,		
Stecade arabico;		
Zafferano Catinese,		
Mirra,	a a	ʒ vj.
Radice di Genziana,		
Calamo aromatico,		
Meo,		
Valeriana,		
Nardo Celtico,		
Amomo		
Pepe lungo,		iij.
Scordio,		iv.
Canella,		j.
Squinanto,		ſ.
Semenze di Finocchio,		j.
Oppio,		xj.
Castoreo,		ij.
Balsamo di Giudea,		ij.
Storace calamita,		
Sagapeno,	a a	ʒ ß
Galbano,		ʒ ij.
Vino di spagna,		q. ſ.
Mele di Narbona,		℔ iv.

Si mette a parte il balsamo di Giudea, la storace calamita, il sagapeno, il galbano, il vino di Spagna, ed il mele di Narbona. Si polverizzano ciascuna separatamente tutte le altre sostanze; si pesa ciascuna di quelle polveri nelle proporzioni qui sopra indicate, se ne forma una polvere composta. Da un' altra parte si fa liquefar il mele con una libbra di vino di Spagna; si cola per uno staccio per separar la schiuma; infine si fa liquefar in un bacino in bagno-maria il balsamo di Giudea, lo storace calamita, il sagapeno, ed il galbano. Si stemperano queste ultime sostanze liquefatte, con un bistortiero, mettendo un poco di mele caldo, si aggiugne poi un poco della polvere per diveder quella materia resiniforme; allora si aggiunge alternativamente del mele e della polvere; formasi del tutto un miscuglio, che si muove col bistortiero fino a che esattamente sia fatto; conservali in un vaso ad uso.

Col mezzo di questa manipolazione le droghe, che si fanno entrar nella teriaca, trovansi nel-

ſi nelle giuſte proporzioni preſcritte. Queſta, come la teriaca ordinaria, contiene un grano di oppio per dramma. Il vino di Spagna, ſe non diſcioglie le gomme e le reſine perfettamente, balta però per liquefarle a ſufficienza, ſicchè poſſano beniſſimo meſchiarſi con gli altri ingredienti.

I Ciarlatani vanno ſpacciando della teriaca, cui pretendono migliore di ogni altra, perchè ha la proprietà di far vomitare, e di far uſcir fuori dallo ſtomaco il veleno, ſe ſi ha avuto la diſgrazia d' inghiottirne. La proprietà di quella teriaca non le viene che dal vetro di antimonio che vi meſchiano; ma ſi sforzano di far credere, che quella teriaca ha una antipatia pel veleno; nè è coſa rara, che nel popolo vi ſiano uomini tanto ſemplici, che ciò credano ſu la loro parola.

Teriaca Diateſſaron.

℞ Radici di Genziana,
di Ariſtolochia rotonda,
Bacche di Lauro,
Mirra, } aa ʒ iv.

Si polverizzano tutte queſte ſoſtanze ciaſcuna ſeparatamente, ſi meſchiano inſieme per formar una polvere compoſta, che ſi meſchia con

Mele bianco ſchiumato,
Eſtratto di Ginepro, } aa ʒ xij.

Si mette in un bacino il mele e l' eſtratto di ginepro; ſi fanno liquefare, ſi aggiunge la polvere, che ſi meſchia diligentemente con un biſtortiere; ſi chiude queſta teriaca in un vaſo.

Virtù. Stimaſi queſta teriaca buona contro i morſi delle beſtie velenoſe, contro la epileſſia, le convulſioni, la colica; per far uſcire la ſecondina, per iſtradar i meſi alle femmine, per fortificar lo ſtomaco.

Doſe. La doſe è da dodici grani fino a due dramme.

Orvittano.

℞ Radici di Calamo aromatico,
Angelica,
Ariſtolochia rotonda,
Aſaro,
Biſtorta; } aa ʒ j.
Carlina, ʒ ß
Enula campana,
Valeriana maggiore, } aa ʒ ij.
Genziana,
Imperatoria,
Iride di Fiorenza,
Lapazio ſelvatico,
Zenzero,
Meo, } aa ʒ j.
Foglie di Abſinzio maggiore, ʒ j ß
Cardo benedetto,
Camedrio,
Dittamo di Creta,
Ruta,
Scordio,
Lauro, } aa ʒ ß
Foglie di Menta di giardino,
Origano bianco,
Marrobbio bianco,
Roſmarino,
Salvia,
Timo, } aa ʒ ij.
Flor di Lavanda,
di Roſe roſſe,
Sommità di Tanaceto,
Nardo celtico, ʒ j.
Bacche di Lauro, ʒ j.
Pepe della Giamaica, ʒ ij.
Semenze di Anici,
di Selleri,
di Comino,
di Dauco,
di Senape, } aa ʒ j.
Garofani,
Noce moſcata,
Canella bianca,
Canella, } aa ʒ ß
Bolo di Armenia preparato, ʒ j.
Gomma Arabica, ʒ ij.
Mirra, ʒ j.
Succo di Regolizia, ʒ vj.
Oppio, ʒ ij.
Vipere, ʒ iv.
Vetriuolo calcinato a bianchezza, ʒ ij.

Polverizzanſi tutte queſte ſoſtanze ciaſcuna ſeparatamente; ſi meſchiano con attenzione per farne una polvere compoſta. Da un' altra parte ſi fa liquefar inſieme in bagno-maria,

Aſſafetida, (1), ʒ ß
Balſamo nero del Perù,
Eſtratto di Ginepro,
Trementina, } aa ʒ iv.
ʒ ij.

Allora ſi aggiungono alternativamente le polveri, e

Mele ſchiumato, ℔ iv.

Si

(1) Quando l' Aſſafetida è un po' vecchia, e ch' è fecca da poterſi laſciar polverizzare, la ſi riduce in polvere, invece di farla liquefare.

Si meſchia eſattamente, e ſi forma di tutto un elettuario, come i precedenti; ſi deve aver gran cura di non impiegar che del vetriolo di Marte, cui ciaſcuno preparato ſi abbia, e che niente di rame contenga, per cagion del pericolo; queſta oſſervazione è generale per tutti i medicamenti interni, nei quali ſi fa entrare quel ſale. Si rileva, che il vetriolo contiene del rame, quando ſregandolo ſu una lama di coltello, che ſi ha bagnata, ella diventa roſſa; oppure ſe verſando un poco di ſpirito di ſale ammoniaco ſu una diſſoluzione di quel vetriolo, il miſcuglio diventa blò, è una pruova, che contiene del rame.

Virtù. L' Orvietano ha le ſteſſe virtù, che la teriaca, e daſſi alla ſteſſa doſe.

Altro Orvietano detto in Latino.
Orvietanum præſtantius.

℔ Radici di Vincetoſſico, Carlina, Angelica, Antora, Enula campana, Viperina di Virginia, Peraſitide, Valeriana, Fraſſinella,	a a	ʒ iij.
Canella, Garofani,	a a	ʒ ß
Laudano,		ʒ vj.
Sal di Vipere,		ʒ vij.
Foglie di Dittamo, Scordio, Ruta,	a a	ʒ iv.
Mirra, Terra ſigillata preparata, Solfo giallo preparato,	a a	ʒ j.
Galbano,		ʒ j. ß
Zafferano,		ʒ ij.
Oglio rettificato di Succino, Cedro,	a a	ʒ j. ß
Vipere,		ʒ ij.
Eſtratto di Ginepro,		℔ x.
Vino di Spagna,		q. ſ.

Si polverizza tutto quel che può eſſerlo; ſi fa liquefar il galbano in bagno-maria con un poco di vino di Spagna; ſi aggiunge a poco a poco dell' eſtratto di ginepro, che ſi fa liquefare a un lento calore; poi la polvere: ſi forma del tutto un elettuario, che in un vaſo conſervaſi. Queſti due Orvietani ſono poco diſſimili dalla teriaca; tuttavolta ſi debbon diſtinguer per l'uſo nella pratica della Medicina.

Queſto elettuario ha le ſteſſe virtù che la teriaça; ma è più efficace nelle malattie contagioſe, epidemiche, e putride; conviene nelle febbri maligne, peſtilenziali, e nelle diſſenterie... Virtù.

La doſe è da dodici grani ſino a una dramma. Doſe.

Mitridato.

℔ Mirra, Zafferano, Agarico, Zenzero, Canella, Nardo indico, Olibano, Semenze di Tlaſpi,	a a	ʒ x.
Caſſia lignea, Paleggio di Monte, Pepe bianco,	a a	ʒ vij.
Scordio, Semenze di Dauco, Carpobalſamo, Trociſci Ciffi, Bedellio,	a a	ʒ vij.
Radici di Meo, Succo di Acacia, Lucerta marina, Sommità d'Iperico,	a a	ʒ ij. ß
Semenze di Seſeli, Balſamo della Mecca, Squinanto, Stecade Arabico, Coſto Arabico,	a a	ʒ j.
Galbano, Trementina di Scio, Pepe lungo, Caſtoreo, Succo d'Ipociſtide, Storace calamita, Opoponace, Malabatro,	a a	ʒ j.
Nardo celtico, Gomma Arabica, Semenze di Appio di Macedonia, Oppio, Semenze di Finocchio, di Anici, Radici di Genziana, Calamo aromotico, Valeriana maggiore,	a a	ʒ iij.
Sagapeno, Mele di Narbona ſchiumato,		℔ vj. ß
Vino di Spagna,		q. ſ.

Si forma di tutto un elettuario; come la teriaca.

Il Mitridato ha le ſteſſe virtù che la teriaca, e daſſi alla ſteſſa doſe.

Diaſcordio.

℞ Foglie di Scordio,		℥ j. ß
Roſe di Provins,		
Radici di Biſtorta,		
Genziana,		
Tormentilla,		
Caſſia lignea,		
Canella,	a a	℥ ß
Dittamo di Creta,		
Semenze di Berberi,		
Storace calamita,		
Galbano,		
Gomma Arabica,		
Bolo Armeno preparato,		℥ ij.
Laudano,		
Zenzero,	a a	℥ ij.
Pepe lungo,		
Mele Roſato,		℔ ij.
Vino di Spagna,		q. ſ.

Si forma di tutto un elettuario come i precedenti.

Si fa liqueſar il galbano in due o tre oncie di vino di ſpagna; ſi aggiunge il mele a poco a poco, e poi le polveri; ſi fa del tutto un eſatto meſchiamento, e ſi conſerva in un vaſo.

Virtù. Il diaſcordio conviene nei vomiti e nelle diſſenterie; reſtringe fortificando lo ſtomaco e gl' inteſtini; e per conſeguenza ſtomachico.

Doſe. La doſe è da uno ſcrupolo ad una dramma e mezza.

Filonio Romano.

℞ Pepe Bianco,		
Semenze di Giuſquiamo bianco,	a a	℥ v.
di Appio,		
Caſtoreo,	a a	℥ j.
Coſto,		
Nardo indico,		
Piretro,	a a	gr. xv.
Zedoaria,		
Oppio,		℥ ij ß.
Caſſia lignea;	a a	℥ j ß.
Canella,		
Semenze di Petroſellino,		
Finocchio,	a a	℈ ij.
Dauco di Creta,		
Zafferano,		℈ j.
Miele bianco ſchiumato,		℥ ix.

Si fa del tutto un elettuario ſecondo le regole preſcritte.

Virtù. Queſto elettuario ſi dà per ordinario in criſteri nelle coliche e dolori di viſcere; calma ed accheta il dolore aſſai preſto.

Doſe. La doſe è da mezza dramma fino a quattro dramme. Si può anche farlo prender per bocca nei dolori di ſtomaco, e come ſtomachico calmante; ma non mai nelle indigeſtioni.

Oppiato di Salomone.

℞ Radici di Calamo aromatico,		
Enula campana,	a a	℥ iv.
Fraſſinella,		
Contrajerva,		℥ j.
Genziana,		℥ ij.
Macis,	a a	℥ j.
Garoſani,		
Raſchiature di corno di Cervo,		℥ ij.
Legno di Aloè,		
Canella bianca,		
Calcariglia,	a a	℥ ij.
Scorze di Cedri,		
Canella,		
Seme ſanto,		℥ ß.
Semenze di Cardamo minore,		℥ j.
Cardo benedetto,	a a	℥ ß.
Cedro,		
Foglie di Dittamo di Creta,	a a	℥ ß.
Roſe di Provins,		

Formaſi di tutto una polvere. Allora

℞ Scorze di Cedri confettati,		℥ viij.
Conſerva di fiori di Bugloſſa,		
di Roſmarino,	a a	℥ ij.
di Garoſani,		
Teriaca,		℥ j.
Siroppo di Limoni,		℔ iij.
Eſtratto di Ginepro,		℥ ij.

Taglianſi le ſcorze di cedri confettati in fette ſottili; ſi peſtano in un mortajo di marmo con un poco di ſiroppo di limoni per ridurle in una polpa, che ſi fa paſſare per uno ſtaccio di crini con una ſpatola; meſchiaſi queſta polpa con le conſerve, la teriaca, e l' eſtratto di ginepro; ſi aggiungono poi le polveri a poco a poco, che ſi ſtemperano col ſiroppo; ſi forma del tutto un elettuario, che conſervaſi in un vaſo per l' uſo.

E' ſtomachico, e previen la malignità degli umori, ferma il vomito, ſcaccia i venti, facilita la digeſtione.

La doſe è da uno ſcrupolo fino a due dramme.

Elettuario di Bacche di Lauro.

℔ Bacche di Lauro,		℥ j. ß
Foglie di Ruta,		℥ j.
Sagapeno, Opoponace,	a a	℥ ß
Pepe lungo, Menta di prato, Castoreo,	a a	℥ ij.
Semenze di Ammi, Comino, Nepitella, Levistico, Carvi,	a a	℥ ii.
Semenze di Dauco di Creta, Calamo aromatico, Origano, Mandorle amare pelate, Pepe nero,	a a	℥ ij.
Mele bianco schiumato,		℥ xx.
Vino di Spagna,		℥ ij.

Si fa liquefar il sagapeno col vino di Spagna; si stempera il miscuglio con un poco di mele schiumato e caldo; si aggiungono appoco appoco le polveri, ed il mele; si forma del tutto una esatta mescolanza, che si conserva in un vaso ad uso.

Virtù. E' buono per la colica ventosa, e diuretico, acqueta i vapori isterici, eccita i mesi alle femmine.

Dose. La dose è da due scrupoli fino a due dramme.

DEGLI ELETTUARJ PURGANTI.

Cassia cotta col fiore di Arancio.

Polpa di Cassia,	℔ j.
Siroppo violato,	℥ xij.
Zucchero,	℥ iij.
Acqua essenziale di fiori di Arancio.	℥ j.
Oglio essenziale di fiori di Arancio,	gocc. iv.

Mettonsi insieme in un bacino di argento la polpa di cassia, il siroppo violato, ed il zucchero; si pone il vaso su le ceneri calde, o anche meglio in bagno-maria; si fa cuocere il miscuglio spessissimo agitandolo e senza interuzione, se non si fa uso del bagno-maria. Quando ha preso una consistenza un poco più forte di quella di un elettuario, e ch'è mezzo raffreddato, si aggiunge l'acqua e l'oglio essenziale di fiori di arancj; si meschia il tutto attentamente, e si conserva il miscuglio in un vaso ad uso.

La cassia cotta è lassativa e purgante; se ne prende una dramma o due la sera mettendosi a dormire per tener libero il ventre; ma ha l'inconveniente di far aver molti venti.

OSSERVAZIONI.

ENtra, come si vede, una gran quantità di zucchero in questo elettuario; non ve ne vuol meno perchè conservar si possa, ed anche ad onta di questa quantità di zucchero, questa cassia inagrisce qualche tempo dopo ch'è fatta. Non può conservarsi più che un mese in buono stato nei calori della State, a cagione della feccie della cassia, che vi resta; ella cagiona dei venti, come la polpa della cassia pura, per la fermentazione cui soffre in pochissimo tempo; donde risulta, che l'estratto di cassia per tutti i riguardi merita la preferenza per l'uso della Medicina; si può anche associarla con del zucchero e degli aromati per le persone dilicate, quando al Medico ciò paja a proposito.

Elettuario lenitivo.

℔ Orzo, Radici fecche di Polipodio, Uva secca, Tamarindi,	a a	℥ ij
Fiori recenti di Viola (1),		℥ j.
Giuggiole, Prugne fecche, Sebesten,	a a	℥ j.
Scolopendria,		℥ j. ß
Mercorella recente,		℥ iv.
Senna,		℥ ij.
Regolizia,		℥ j.

Si fa bollir l'orzo in una sufficiente quantità di acqua. Quando è quasi aperto, si aggiungono le radici di polipodio grossamente ammaccate; e quando hanno bollito per in circa un mezzo quarto di ora, si aggiungono le altre sostanze, che si fan bollire nella decozione per in circa un quarto di ora; a riserva della Senna, che conservasi a parte per farla bollir separatamente in una sufficiente quantità di acqua; meschiansi le decozioni; si aggiunge

Zucchero,	℔ ij. ß

Si forma del tutto un siroppo, che si schiarisce, e che si fa cuocer più che i siroppi ordinarj. Allora

℔ Pol-

(1) Quando non sia la stagione delle Viole si può mettere invece una dramma di questi fiori secchi.

℞ Polpa di Prugne, Tamarindi, } a a ʒ vj.
Eſtratto di Caſſia,
Senna in polvere fina, ʒ v.
Semenze di Finocchio polverizzate, } a a ʒ ij.
di Anici in polvere,

Si ſtemperano le polpe e l'eſtratto di caſſia in un bacino col ſiroppo che a poco a poco ſi mette; poi ſi aggiungono le polveri; ſi muove quel miſcuglio con un biſtortiero di legno; ſi fa del tutto un elettuario, che ſi conſerva in un vaſo.

Virtù. Queſto elettuario è un blando purgante, evacua la bile ſenza violenza.

Doſe. La doſe è da una mezz'oncia ſino ad un'oncia e mezza. La ſi fa prender in criſtiero, ed anche per bocca.

Cattolicon doppio.

℞ Radici di Polipodio, ʒ viij.
Cicoria, ʒ ij.
Regolizia, ʒ j.
Foglie di Agrimonia, Scolopendria, } a a ʒ iij.
Semenze di Viole, ʒ ij.
Acqua, ℔ viij.

Si fa di tutto una decozione ſecondo le regole partitamente dettate, ſi aggiunge, dopo ch'è paſſata
Zucchero, ℔ ij. ß

Si fa del tutto un ſiroppo, che ſi fa cuocere come nel precedente elettuario. Allora
℞ Polpa di Tamarindi, Eſtratto di Caſſia, Rabarbaro in polvere, Senna in polvere, } a a ʒ iv.
Regolizia in polvere, ʒ j.
Semenze di Finocchio, ʒ j. ß
Quattro ſemi freddi ridotti in paſta, a a ʒ iij.

Si ſtempera in un bacino, con un biſtortiero, la polpa dei tamarindi, l'eſtratto di caſſia, e le quattro ſemenze fredde ridotte in paſta, aggiungendo a poco a poco il ſiroppo; allora ſi ſtemperano le polveri; ſi forma di tutto un elettuario.

Virtù. E' un eccellente blando purgante; ſi dà nei vomiti, e nelle diſſenterie; riſtringe un poco, e fortifica, dopo aver evacuato.

Doſe. La doſe è da due dramme a due oncie.

OSSERVAZIONI.

IL polipodio, la ſcolopendria, e la regolizia correggono il cattivo guſto della ſenna; la ſemenza di viola dà nella decozione una mucilagine raddolcente. La ſemenza di finocchio eſſendo meſſa perchè aromatizzi queſt'elettuario, non dev'eſſer meſſa nella decozione, come alcuni raccomandano, perchè perde tutto il ſuo aromato.

Alcune Farmacopee fanno entrare una molto maggior quantità di zucchero di quella da noi quì preſcritta; ma ho oſſervato, che quando più ſe ne mette, queſt'elettuario con una eſtrema facilità ſi candiſce.

E' inutile il ripeter quì i pericoli che s'incontrano nel preparar la polpa dei tamarindi in vaſi di rame; ſi può veder il da noi detto di ſopra.

Diapruno ſemplice.

℞ Radici di Polipodio, ʒ ij.
Fiori di Viole recenti, (1), ʒ iv.
Semenze di Berberi, Regolizia, } a a ʒ j.

Si fa una decozione di queſte ſoſtanze, facendole bollire in una ſufficiente quantità di acqua; ſi paſſa la decozione con eſpreſſione, e ſi fa che ſerva invece di acqua per far cuocere
Prugne, ℔ j. ß

Quando ſon cotte, ſi ſeparano dalla decozione, e ſe ne leva la polpa; ſi aggiunge al liquore
Zucchero bianco, ℔ j. ß
Zucchero di cotogni, ʒ vj.

Si fa cuocer tutto a conſiſtenza di denſo ſiroppo. Da un'altra parte ſi fa ſeccar la polpa in bagno-maria, ſoltanto per privarla di un poco di ſua umidità. Allora ſi ſtempera nel ſiroppo cotto a conveniente conſiſtenza, e ſi aggiungono le ſeguenti ſoſtanze ridotte in polvere, ciaſcuna ſeparatamente
Sandalo cedrino, roſſo, } a a ʒ ß
Semenze di Viole, Portulacca, } a a ʒ j.
Roſe di Provins,

Si forma di tutto un elettuario, ſecondo l'arte.

OS-

(1) Si mette una mezz'oncia di fiori ſecchi in luogo di fiori freſchi, quando non ſe ne può aver di queſti ultimi.

OSSERVAZIONI.

I Diſpenſarj vogliono due libbre di zucchero in quell'elettuario; ma io ſcorgo ch'è troppo; resta sempre molto di ſiroppo, che non vi ſi può far entrare; penſo che baſti una libbra e mezza.

Virtù. Quest'elettuario è un purgante minorativo; ſi dà per diſporre alla purgazione.

Doſe. La doſe è da mezz'oncia fino a due oncie. Si fa ſpeſſo prendere i critteri.

Diapruno ſolutivo.

℞ Diapruno ſolutivo,	ʒ vj.
Scammonea polverizzata,	ʒ ij.

Meſchianſi inſieme queſte due coſe in un mortajo di marmo con un piſtello di legno, ſi conſerva l'elettuario in un vaſo ad uſo. Per ordinario non ſi fa queſto miſcuglio ſennon a miſura ch'è ordinato, perchè i Medici accreſcono o ſcemano la doſe della ſcammonea; ciò almeno accade aſſai ſpeſſo.

Virtù. E' un purgante aſſai buono.

Doſe. La doſe è due dramme ſino ad un'oncia.

Confezione Hamech.

℞ Polipodio di Quercia,	ʒ iv.
Prugne,	℔ j. ß
Uva ſecca,	ʒ viij.
Mirabolani cedrini,	ʒ xij.
Foglie ſecche di Abſinzio,	ʒ j.
Semenze di Viola,	ʒ iij. ʒ vj.
Sommità ſecche di Timo,	ʒ ij.
Epitimo,	ʒ iv.

Si rompono i mirabolani per levarne i nocciuoli, che ſi gettano come inutili; ſi fan bollire in una ſufficiente quantità di acqua con le altre ſoſtanze; ſi paſſa la decozione con eſpreſſione; la ſi conſerva a parte. Allora

℞ Rabarbaro ammaccato in pezzi,	ʒ vj.
Polpa di Coloquintida, Agarico, } a a	ʒ iv.
Foglie di Senna,	ʒ ij.
Roſe di Provins,	ʒ j. ß

Si fa una decozione di queſte ſoſtanze in una ſufficiente quantità di acqua: la ſi paſſa con eſpreſſione: ſi fa bollir la poſatura una ſeconda volta; ſi meſchiano i liquori con la prima decozione, e ſi aggiunge

Succo deparato di Fumoſterno,	℔ iij.
Sero ſchiarito,	℔ xxiv.
Manna graſſa,	℔ iv.
Zucchero,	℔ iij.

Si fa ſcaldar queſto miſcuglio, e ſi cola per un panno bianco; ſi fa evaporar il liquore ſino a che ſia ridotto a conſiſtenza di denſo ſiroppo. Allora vi ſi ſtempera

Polpa di Tamarindi,	ʒ x.
Eſtratto di Caſſia,	ʒ viii.

Poi ſi aggiungono le ſeguenti ſoſtanze, che ſi ſono ridotte in polvere.

Diagridio,	ʒ iij.
Semenze di Anici,	ʒ ij.
di Finocchio,	ʒ j. ß
Spigonardo,	ʒ ß
Scorze di Mirabolani cedrini,	ʒ iv. ß
Semenze di Fumoſterno, Rabarbaro, } a a	ʒ vj.

Si fa un eſatto miſcuglio, che ſi conſerva in un vaſo.

La confezion Hamech è un buoniſſimo purgante, ma forte, che convlene nelle malattie della pelle, come pizzicori, volatiche, rogna, tigna, ſcroſole; convien anche nelle malattie veneree. Virtù.

La doſe è da una dramma ad un'oncia. Doſe.

OSSERVAZIONI.

LA confezion Hamech ſa un buon elettuario, che ha la proprietà di conſervarſi lungo tempo ſenz'alterarſi; queſta proprietà gli viene dalla grande quantità di ſale contenuto nel ſiero, che ſi fa entrar nella ſua compoſizione; il ſiero ſteſſo, come abbiam detto, è un eccellente antiputrido: biſogna aver attenzione, che ſia perfettamente ſchiarito, e privato di tutta la ſua parte caſcioſa.

Quaſi tutte le Farmacopee raccomandano di far infondere nel ſiero le prime ſoſtanze di noſtra formula, e di farle bollire; poi di paſſar la infuſione con ſpreſſione, e di far di nuovo bollire la poſatura; ciò non può eſſere, che per correggere la virtù attiva degli ingredienti col ſale contenuto nel ſiero; ma dacchè queſte ſoſtanze nulla contengono, cui ſia duopo correggere, noi crediamo eſſer meglio di farne la decozione nell'acqua.

Si raccomanda altresì di far macerar il rabarbaro, la coloquintida, l'agarico, la ſenna, e le roſe nei ſughi depurati, e in una porzione di ſiero; e poi di far bollir quel miſcuglio, di paſſar la decozione, e di far bollir la depoſizione. Ma noi crediamo inutili tutte queſte manipolazioni, perchè il ſiero ed i ſughi depurati ſono già caricati di ſoſtanze eſtrattive e ſaline, ed in conſeguenza di molte altre nuove ſoſtanze caricarſi non poſſono. In oltre ſi ha obbligo di far bollir

ſir le poſature in dell'acqua per finir di eſtrarre quel che contengono di diſſolubile. Quelle ſoſtanze, ſpezialmente la coloquintida, contengono dei principj acri, che hanno biſogno di eſſer corretti; le materie ſaline del fiero ſono attiſſime a ciò fare; ma come noi raccomandiamo di far evaporare tutte quelle decozioni unitamente col fiero, le parti eſtrattive della coloquintida hanno tempo abbaſtanza per raddolcirſi e combinarſi col ſale del fiero, in tempo della evaporazione della gran quantità di fluido delle decozioni, e della flemma del fiero. Si raccomanda anche di far entrar le ſemenze di anici e di finocchio in quella ſeconda decozione; ma come ſon elleno meſſe come correttivi, noi crediamo che ſia meglio farle entrar nella polvere; con tal metodo niente eſſe perdono dei loro principj aromatici, e producono meglio in queſto elettuario i loro effetti. Si raccomanda inoltre di far entrar le cinque ſpezie di mirabolani; ma poichè hanno eſſi tutti aſſolutamente le medeſime virtù, noi crediamo che baſti una ſola ſpezie.

Molti, ai quali manca la cognizione delle proprietà del fiero, e di quel ch'eſſo contiene; hanno l'uſo di ommetterlo interamente, credendolo affatto inutile; ma queſto liquore; come ho detto alla Pag. 71. contiene molti ſali, e ſpezialmente dell'alcali fiſſo, il quale è propriiſſimo a corregger la troppo attiva virtù della coloquintida.

Alcune Farmacopee raccomandano di non impiegar che l'acqua diſtillata di fiero; ma vi vuole moltiſſimo, perchè ſia la ſteſſa coſa, atteſochè neſſun dei ſali del fiero nella diſtillazion non ſollevaſi. L'acqua, che ſi ottiene, è pochiſſimo differente dall'acqua ordinaria; perciò ſono in un grande inganno quei che credono, che l'acqua diſtillata abbia le ſteſſe virtù che il fiero.

Elettuario di Pfillio.

℞ Succo depurato di Bugloſſa, Borragine, Endivia, Appio, a a ℔ ij.
Fumoſterno, ℥ viij.
Semenze di Viola, ℥ ij.
Foglie di Senna, ℥ j.
Semenze di Anici, Radice di Aſaro, a a ℥ ß
Adianto bianco, ℥ ij.
Spigonardo, ℥ ij.
Epitimo, ℥ j.

Mettonſi i ſughi depurati in una cucurbita di ſtagno con le altre ſoſtanze, dopo aver groſſamente tagliato l'adianto, lo ſpigonardo e l'epitimo, ed aver ammaccato l'anice e l'aſaro; ſi laſcia infonder tutto per dieci o dodici ore; allora ſi fa che bolla un poco; ſi paſſa la decozione con eſpreſſione, e ſi aggiunge

Semenze di Pſillio, ℥ iij.

Si fa infonder queſta ſemenza per venti-quattr'ore, agitandola di tratto in tratto, ſi paſſa il liquore con eſpreſſione, ſi meſchia con

Zucchero, ℔ iij.

Si fa cuocer tutto a conſiſtenza di ſiroppo un poco denſo; allora ſi aggiungono le ſeguenti polveri.

Diagridio, ℥ iij.
Roſe di Provins, Rabarbaro, Regolizia, Spodio preparato, a a ℥ j.
Semenze di Porcellana, Coriandolo, Anice, Finocchio, a a ℥ vj.
Gomma draganto,
Maſtice in lagrima,

Si forma di tutto un elettuario, che in un vaſo conſervaſi.

Virtù. E' purgante; aminolliſce ed evacua la bile, e gli umori fieroſi, ſe ne fa uſo nella itterizia, e nelle febbri lunge e contumaci.

Doſe. La doſe è da una ſino a ſei dramme.

Hiera Picra.

℞ Canella, Macis, Radici di Aſaro, Zafferano, Maſtice in lagrima, a a ℥ vj.
Aloè ſoccotrino, ℥ xij.
Mele depurato, ℔ iij.

Formaſi di tutto un elettuario come i precedenti.

E' un aperitivo caldo; fortifica lo ſtomaco; leva le oſtruzioni; eccita i meſi alle femmine; ma non ſi deve far prendere a quelle che ſon ſoggette all'emorroidi, per l'aloè, che molto le accreſce.

Hiera

Digitized by Google

Hiera Diacolocynthide.

℔ Stecade arabico,
Macrobio arabico,
Camedrio,
Agarico,
Coloquintida, } a a ʒ x.
Diagridio,
Radici d'Elleboro nero, } a a ʒ vj.
Caſtoreo, ʒ iij.
Opoponace,
Sagapeno,
Semenze di Prezzemolo,
Ariſtolochia rotonda,
Pepe bianco, } a a ʒ iv.
Canella,
Spigonardo,
Mirra,
Pulegio,
Zafferano, } a a ʒ iv.
Mele depurato, ℔ iij.

Di tutto formaſi un elettuario, ſecondo le regole da noi indicate.

Virtù. E' un purgante validiſſimo; ſi fa prendere nella epileſſia, paraliſia, apopleſſia, letargia, conviene nelle malattie del cervello, ai maniaci ec. affretta i meſi alle femmine.

Doſe. La doſe è da una dramma ad un'oncia in queſte malattie ſolamente, nelle quali i rimedi violenti poco agiſcono; in ogni altro caſo biſognerebbe darlo in più piccola doſe; ſi fa anche entrare nei criſtei purganti.

Cariocoſtin.

℔ Coſto,
Garofani,
Zenzero, } a a ʒ ij.
Cotrino,
Diagridio,
Ermodattili, } a a ʒ ß
Mele depurato, ʒ vj.

Si forma di tutto un elettuario come i precedenti.

Virtù. Purga le ſeroſità bilioſe, e melancoliche, è buono nelle malattie gottoſe; è cefalico.

Doſe. La doſe è da una dramma ſino a ſei.

Diaphenico.

℔ Polpa di Datteri,
Zucchero di Orzo, } a a ʒ viij.
Mandorle dolci pelate, ʒ iij. ß

Peſtanſi in un mortajo di marmo le mandorle dolci per ridurle in paſta, ſi aggiunge appoco appoco la polpa dei datteri, ed il zucchero di orzo polverizzato; ſi ſtempera il miſcuglio con

Mele depurato, ℔ ij.

E ſi aggiungono le ſeguenti ſoſtanze ridotte in polvere,

Zenzero,
Pepe bianco,
Macis,
Canella, } a a ʒ ij.
Radici di Turbito, ʒ iv.
Foglie di Ruta,
Semenze di Dauco di Creta,
Finocchio, } a a ʒ ij.
Diagridio, ʒ j. ß

Si meſchia tutto eſattamente, e ſi forma un elettuario, che in un vaſo conſervaſi.

Virtù. Purga la pituita e le ſeroſità che vengono dal cervello; promuove le orine; conviene nella idropiſia; ſi dà nell'apopleſſia, nella paraliſia, nelle malattie iſteriche.

Doſe. La doſe è da una dramma ſino ad un'oncia.

Benedetta laſſativa.

℔ Radice di Turbito,
Scorze di piccola Eſula prep. (1),
Diagridio,
Ermodattili,
Roſe roſſe,
Semenze di Saſſifragia,
Amomo,
Appio,
Petroſellino,
Carvi,
Finocchio,
Aſparagi,
Piccolo Smilace,
Litoſpermo,
Cardamo maggiore, } a a ʒ j.

Ca-

(1) Si adopera la ſeconda ſcorza della radice di Eſula, la ſi fa macerar per ventiquattr'ore nell'aceto, la ſi faſeccar per poterla ridur in polvere, ſe le dà queſta preparazione per correggere la ſua virtù troppo purgante.

Garofani,
Spigonardo,
Zenzero,
Zafferano,
Pepe della Giamaica,
Macis,
Galanga,
Salgemma, } a a ʒ j.

Mele bianco depurato, ℔ j. ß

Si polverizzano tutte queste sostanze ciascuna separatamente; si meschiano insieme per formarne una polvere composta, che si stempera col mele un poco scaldato; si fa di tutto un elettuario.

Virtù. Purga la pituita e le serosità; leva le ostruzioni; incammina i mesi alle femmine, scaccia i venti.

Dose. La dose è da una dramma ad un'oncia. Spesso si fa entrar nei cristei alla stessa dose.

Oppiato Mesenterico.

℞ Gomma Ammoniaca, ʒ ß
Senna, ʒ vj.
Polvere cornachina,
Rabarbaro dolce, } a a ʒ iij.
Mercurio dolce,
Radici di Aro,
Aloè succotrino, } a a ʒ ij.
Limatura di ferro preparata, ʒ ß
Siroppo di Pomi composto, q. s.

Si forma di tutto un elettuario come i precedenti.

Quest'oppiato notabilmente s'indura qualche tempo dopo ch'è fatto, per la limatura di ferro, che sempre più divideſi mercè della umidità propria dell'elettuario, e dell'azione dell'acido marino del mercurio dolce; quando questo inconveniente accade, bisogna ammollirlo con una sufficiente quantità di siroppo di pomi.

Virtù. E' buono per le ostruzioni del fegato, della milza, e del mesenterio.

Dose. La dose è da mezza dramma a due dramme.

Osservazioni generali intorno agli Elettuarj.

SI fanno entrar negli elettuarj, come abbiam veduto, delle sostanze di virtù assai differenti, e di natura assai poco simile: altre sono riscaldanti, altre rinfrescanti; altre sono calmanti, altre irritanti; alcune sono oleose, resinose o gommose; alcune altre sono terre vetrificabili, calcarie, e metalliche, e talvolta anche certi metalli in sostanza, e soltanto polverizzati.

Esaminando un elettuario compostissimo si osserva, che contiene delle droghe che successivamente e prestamente passar possono per tutti i gradi della fermentazione; altre, come le materie animali, non possón passare che alla putrefazione. Ve ne son di quelle che difficilmente fermentano quando son sole; ed altre hanno la proprietà di farle fermentare; ed altre infine hanno quella di ritardare o anche arrestar la fermentazione. Le sostanze onde son composti gli elettuarj, benchè ben meschiate, non fermentano già tutte nel tempo stesso; una parte di esse comincia a mettersi in moto, quando le prime finiscono di fermentare; il che cagiona, che gli elettuarj assai composti lungo tempo fermentano. In molte di queste mescolanze deve succedere un movimento intestino, dal quale debbon nascere delle singolari e prodigiosamente complicate combinazioni.

Molti di questi elettuarj divengon muffi qualche tempo dopo esser fatti, ma alla putrefazione agevolmente non passano, perchè il zucchero ne gli preserva. Di dieci droghe ch'entrano in un elettuario, alcune son già fatte acide e muffite, mentre le altre a fermentare cominciano; e questo nuovo movimento verisimilmente distrugge il progresso del totale difetto delle droghe, che hanno fermentato le prime. Le cose così successivamente accadono fino a che infine l'elettuario cessa di fermentare, e che i principj fermentiscibili siano dileguati, distrutti, scomposti, o finalmente abbiano cambiato natura, in qualsivoglia maniera ciò sia, per vetustà, o per effetto della preceduta fermentazione. Abbiam precedentemente fatto vedere, che i siroppi più fermentiscibili cessavano infine di fermentare, e che i soggetti non erano a putrefarsi. Gli elettuarj son nello stesso caso; il zucchero ed il mele son quelli che ne preservano gl'ingredienti di quei medicamenti; il che nel tempo stesso pruova, che gli stessi zucchero e mele putrefarsi non possono sennon forse dopo molti secoli.

La prima ricerca da farsi intorno alla natura degli elettuarj, che hanno fermentato, è il sapere se hanno le stesse virtù che avevano prima della loro fermentazione. Sembra cosa certa, che la fermentazione, facendo svanire molti principj, e combinando quei che restano in un modo diverso da quello, in cui erano prima, deve far nascere dei notabili cangiamenti nelle loro virtù, di-

strug-

ſtruggendo interamente quelle dei purganti (1), e facendone acquiſtar di eſtranie e di nuove a certe ſoſtanze.

Tra gli elettuarj altri diſtruggonſi interamente nello ſpazio di alcuni anni; queſti ſon quelli, nella compoſizion dei quali ſi fanno entrar molte ſoſtanze polpoſe, e materie mucilaginoſe e flemmatiche, che aſſai poco di principj aromatici, e ſalini contengono. Tali ſono il lenitivo, il cattolicon doppio, diapruno, l'elettuario di pſillio, il diaphenico ec. Quando queſti elettuarj ceſſano di fermentare, muffano nella ſuperficie, ſi diſecano appoco appoco, vi entrano i tarli ec. e queſti elettuarj finiſcono coll'eſſer mangiati da quegl'inſetti. Contuttociò non ſi ha a credere, che tutti queſti fenomeni ſi veggano in un anno. Gli elettuarj fermentano e muffano un poco, a dir vero; ma la loro total diſtruzione non ſi compie che nello ſpazio di ſette o otto anni. Biſogna però eccettuarne il cattolicon doppio ed il lenitivo, che ſon poco durevoli, e che ſon men ſoggetti a muffare nella lor ſuperficie.

La muffa può eſſer conſiderata come il principio della diſtruzion degli elettuarj; non formaſi ella ſennon nella lor ſuperficie, e nei luoghi nei quali l'aria eſterna può aver acceſſo, come nelle fiſſure, che nel diſſeccarſi di quelli vengono a farſi. I Botanici hanno oſſervato, che le muffe ſono piante che vegetano come le altre; infatti io ho notato, che la maggior parte di quelle che ſi formano ſu la ſuperficie degli elettuarj differivano tra eſſe per la grandezza ed alcune altre qualità apparenti; che quella che naſce ſu un elettuario è all'incirca ſempre la medeſima, ma è diſſimile per le qualità eſteriori da quella che naſce ſu del legno, o ſu della carta.

Queſte muffe per la maggior parte formano delle ſpezie di piccole ſelve, che ſono piene di piccoli inſetti, molti dei quali non ſono forſe ancor noti. Se ſi oſſervaſſero minutamente tutte quelle piante microſcopiche, ſe ne troverebbe forſe un gran numero di differenti ſpezie, le quali ſarebbero tanto varie quanto i corpi che le producono; forſ'anche per tal mezzo ſi arriverebbe a conoſcere, quali ſono le ſoſtanze onde formanſi, per ſopprimerle, e ſoſtituirne dell'altre, che ai medeſimi inconvenienti eſpoſte non foſſero.

Gli elettuarj che ſon compoſti di molte ſoſtanze aromatiche, ſaline, reſinoſe ed eſtrattive, ſono infinitamente più durevoli degli ora accennati; tali ſono, per eſempio, la teriaca, la confezion di giacinto, l'orvietano, il mitridato, il diaſcordio, la confezion Hamech, ec. Queſti elettuarj lungo tempo fermentano, ma non muffano come gli altri; ſi forman però talvolta ſu la lor ſuperficie delle piccole macchie di muffa; il che veriſimilmente naſce da alcune droghe che quella proprietà conſervano benchè meſchiate con molte altre capaciſſime di oppoſi a un maggior progreſſo. Il cariocoſtino e la benedetta laſſattiva ſono ſoggettiſſimi a muffare così. Queſta ſpezie di muffa è aſſai differente da quella, che talvolta è cagionata dalle goccie di acqua, che per inavvertenza cader ſi laſciano ſu la lor ſuperficie nel nettare i vaſi di fuori; queſta ultima è in ſottili piaſtrelle, e per ordinario non è punto alta; laddove la muffa vegeta ſempre all'altezza di alcune linee ſu la ſuperficie dell'elettuario.

Tra gli elettuarj aromatici e ſalini gli uni come la teriaca, o differenti orvietani, il diaſcordio, e la confezion Hamech ſon molto più durevoli degli altri. Queſti elettuarj lungo tempo fermentano, e poco perdono il loro odor aromatico. Ho veduto del diaſcordio che poteva avere cent'anni, e pareva poco differente dal fatto di nuovo, a riſerva del ſuo colore ch'era divenuto bruno. La teriaca è preſſochè nello ſteſſo caſo; io ne ho veduto che aveva ottant'anni; il Sig. Geoffroy la cuſtodiva per vedere quanto tempo conſerverebbeſi in buono ſtato; era ella, al guſto ed all'odore, poco differente da una teriaca nuova: infine queſti due elettuarj non hanno mai muffato in tutto quell'intervallo di tempo.

Gli elettuarj aromatici che aſſai durano, non han biſogno, ſe ſi vuole, che di una lieve riforma, come della ſoppreſſione delle droghe, le virtù delle quali non corriſpondono punto agli effetti del maggior numero delle altre, e che perciò ſembrano aſſolutamente inutili in quella ſorte di elettuarj.

Ma così non è degli altri elettuarj; avrebbero biſogno di una riforma molto più grande; la migliore, a parer mio, farebbe quella di non conſervar che le polveri, che a miſura ſi meſcolaſſero con gli eſtratti ben fatti delle materie, che non ſi poſſon ridurre in polvere, come gli eſtratti di prugne, di tamarindi, di caſſia ec. in luogo delle polpe che in buono ſtato conſervar non ſi poſſono ſennon per

(1) Si veda quel che s'è detto della Caſſia. Par. I. pag. 10.

per poco tempo. Si avrebbero allora degli elettuarj sempre recenti, e si potrebbe far conto, che le loro virtù ne soffero sempre le stesse.

S'impiega il mele ed il zucchero per excipiente degli elettuarj; non si ha da fare scelta di zucchero, basta impiegar quello ch'è di una buona qualità; ma conviene scegliere il mele, per quanto si può, ben sodo, liscio, e non granito, benchè si reputi il men bello, perchè quello ch'è granito, e troppo disposto a cristallizzarsi e candirsi negli elettuarj poco tempo dopo che sono fatti: il che dà ad essi un'apparenza granita. La bellezza di un elettuario è di essere senza grumi il mele candito, liscio per conseguenza, e di una consistenza pressochè simile alla trementina densissima. Il mele che non è granito, assai difficilmente si granisce negli elettuarj.

Tutte le polveri, che si può far entrare negli elettuarj, non assorbono la stessa quantità di siroppo; ed a ciò devesi fare grande attenzione nella pratica per gli oppiati ed i boli magistrali. Spesse fiate reca sorpresa vedere un volume di questi medicamenti molto più grande di quel che si credeva; ciò viene dalla natura delle polveri, che assorbono molto siroppo. Ecco alcune regole generali in questa materia.

Della quantità di Siroppo, cui le polveri assorbono, quando se ne formano degli Oppiati, Boli, ec.

LE polvere delle piante, dei legni, delle corteccie, dei fiori, e delle sostanze allo incirca simili, assorbono tre parti di siroppo per ridurle in oppiato. Immediatamente dopo che son fatti sembrano troppo liquidi; ma nello spazio di ventiquattr'ore le polveri si gonfiano; assorbono esse il siroppo che pareva essere superfluo, e l'oppiato ha la consistenza, cui deve avere.

Le gomme resine, come il galbano, il sagapeno, la gomma ammoniaca, e tutte quelle che sono della stessa natura, assorbono in circa il loro peso di siroppo.

Alle sostanze veramente resinose, come il mastice, la sandaracca, il balsamo secco del Perù ec. fa bisogno un poco meno del loro peso di siroppo per esser ridotte in oppiato.

Le materie minerali, come la limatura di acciajo preparata, la pietra ematite, l'antimonio crudo preparato, l'antimonio diaforetico, ed alcuni sali minerali, come il mercurio dolce, l'etiope minerale, ec. assorbono in circa la metà del loro peso di siroppo.

Le materie saline alcaline, come il sal di absinzio, il sal di tartaro, il sal di centaurea ec. non prendono quasi niente di siroppo; loro al più non fa bisogno che la decima parte del loro peso, perchè quei sali attraggono la umidità dell'aria.

I sali neutri, come il sal febbrifugo di Silvio, il sal ammoniaco, il sal di seignette, il sal di duobus ec. non vogliono che incirca la metà del loro peso di siroppo per prender la consistenza di oppiato.

Gli elettuarj officinali, gli estratti ed altri medicamenti di questa natura, non assorbono che poco o niente di siroppo, perchè hanno quasi la consistenza degli oppiati.

Tutte queste regole debbonsi intendere dei soli oppiati, nei quali si fanno entrar delle sostanze, che poco o niente agiscono le une sopra le altre, e nelle quali non si formano combinazioni che siano nel caso di assorbire più di siroppo che le sostanze prese separatamente.

Per esempio, se in un oppiato deostruente si facesse entrar un'oncia di limatura di ferro, e altrettanto di cremor di tartaro, è certo che questo miscuglio non assorbirebbe tosto che in circa la metà di suo peso di siroppo per acquistare una conveniente consistenza; ma perchè il ferro ed il tartaro in singolar modo agiscono l'uno su l'altro, e che il ferro sempre più si divide, questo miscuglio a capo di ventiquattr'ore è in istato di assorbire ancora un'oncia di siroppo, e dopo tre o quattro giorni di questo rammorbidamento ha bisogno di esser ammollito ancora con una quantità di siroppo.

Degli Elettuarj solidi, delle Tavolette, delle Pastiglie, delle Rotule, e dei Morselli.

GLi elettuarj solidi sono composizioni poco dissimili dagli elettuarj molli, e soltanto per la lor ferma e soda consistenza, cui debbono a del zucchero cotto alla pinma, o ad una mucilagine che si fa seccare dipoi.

Ciò per conseguenza somministra due mezzi di preparar gli elettuarj solidi. Chiamansi tavolette fatte con cuocitura quelle che si preparano con zucchero cotto alla pinma; e tavolette preparate senza fuoco quelle che si formano con una polpa mucilaginosa, o con una mucilagine di gomma arabica o draganto. Si ha dato i nomi di *rotula*, *di morselli* e di *pastiglia* a tutte queste tavolette; ma presentemente solo le due ultime denominazioni sono in uso. Questi medicamenti sono o semplici o composti. I semplici

plici per ordinario ritengono il nome della ſoſtanza, che vi ſa entrare, come paſtiglie di canella, di anice, di zafferano. Queſte tavolette non ſono ſpeſſe fiate che zucchero cotto alla piuma, al quale ſi aggiunge, quando è cotto, qualche goccia di oglio eſſenziale imbevuto in un poco di zucchero in polvere. O pure ſi meſchia dell' oglio eſſenziale con del zucchero in polvere, e ſe ne formano delle tavolette con una ſufficiente quantità di mucilagine di gomma draganto.

Dividonſi le tavolette in alteranti, e in purganti.

Gli Antichi hanno inventato queſti medicamenti per quattro principali ragioni: 1. per rendergli più grati, perchè nella lor compoſizione ſi ſa per ordinario entrar una maggior quantità di zucchero che negli altri elettuarj; 2. perchè comunichino meglio le loro virtù alla gola e alle parti vicine, laſciando che ſi liquefacciano in bocca; 3. perchè ſi poſſano lungamente conſervare in buono ſtato eſſendo privi di ogni umidità; 4. infine perchè ſiano di più facile traſporto (1).

Le due prime ragioni, che hanno indotto gli Antichi a far delle tavolette generali non ſono: ſi vedrà, che nella compoſizione di molte vi entrano dei purganti fortiſſimi, come la jalappa, la ſcammonea ec. le quali cagionerebbero delle acredini, dei calori, delle infiammazioni nella bocca e nella gola, ſe ſi laſciaſſero liquefar in bocca le tavolette, nelle quali ſi ſanno entrare di così ſatti purganti; ed a queſto deveſi far attenzione nella pratica. Ma così non è di quelle, che ſon compoſte di materie mucilaginoſe e raddolcenti; è certo, che da queſte devonſi aſpettare dei buoni effetti quando ſi laſciano ſtruggere in bocca.

Dagli Antichi ſi facevano nelle tavolette entrar degli eſtratti, delle conſerve, della manna, e delle altre ſoſtanze della ſteſſa natura; ma le tavolette dovendo eſſere perfettamente ſecche e ſuonanti, ſi deve ſopprimerne tutte le ſoſtanze, che loro impediſcono l'acquiſtare quelle qualità: da noi prenderaſſi queſto partito, quantunque molte eccellenti nuove Farmacopee abbiano ſeguito l'antico uſo. Noi però avremo la mira di far queſte riforme in modo, che le virtù di quei medicamenti non ne ſiano punto alterate. Queſte riforme altresì non ſono che per le tavolette officinali, che conſervar ſi debbono un certo tempo; in quelle, che vengon preſcritte dai Medici a norma del biſogno ſi può farvi entrare tutto quel che ſi vuole.

La quantità di polvere ſopra quella di zucchero per formar gli elettuarj ſodi non è in qualche modo punto limitata; ciò dipende dalla natura e dalla virtù delle polveri; contuttociò nelle tavolette con cuocitura non ſi mette che da un'oncia ſino a quattro di polvere in una libbra di zucchero. Si può in rigore metterne più ſe ſi vuole, ma allora le tavolette rieſcono difficiliſſime da fare, e ſi corre il riſchio di non farle; perchè la polvere, eſſendo in troppo grande quantità, raffredda troppo preſto il zucchero; s'induriſce, e non ſi ha tempo di fare il miſcuglio, nè di colare per formar le tavolette; oltrecchè una troppo grande quantità di polvere aſſorbe ſul fatto troppo zucchero.

Ma così non è degli elettuarj ſolidi, ai quali ſi dà la conſiſtenza con una mucilagine; ſi può farvi entrar la quantità che ſi crede a propoſito di polvere in quella di zucchero; ſi poſſono aver ſempre che ſi vogliono, perchè non ſi ha fretta di formarle, come nel primo caſo, a cauſa del zucchero, che ſi addenſa e induriſce nel raffreddarſi.

Nonoſtante per ordinario ſi ha coſtume di metter anche in queſte molto di zucchero e poco di polvere; perchè quaſi tutte ſi fanno perchè ſiano piacevoli; ſono anche compoſte di polveri, che non hanno ingrato ſapore. Alcune però di quelle tavolette ſono compoſte di ſoſtanze di ſapor diſpiacevole, come il rabarbaro ec. allora ſi ſa entrar nella loro compoſizione una gran quantità di zucchero per maſcherar un poco il ſapore di quelle droghe.

Si danno alle tavolette diverſe figure, come triangolari, rotonde, o in romboide, in quadrato, ec. Le une ſi ſanno ſottiliſſime, e all' in circa della larghezza di una moneta di ventiquattro ſoldi, e le altre ſi ſanno un poco più groſſe. Le tavolette rotonde far non ſi debbono che con dei miſcugli legati con mucilagini, perchè ſi ha la facilità di formar ſiffatte tavolette con i ritagli; il che non ſi può fare con i miſcugli nei quali ſi cuoce il zucchero alla piuma, perchè rimarrebbero troppi ritagli, che ſi ridurrebbero in polvere invece di laſciarſi impaſtare. Si è obbligato, riguardo a ciò, tagliar queſte ultime in quadrati o in romboidi, toſto che ſon colate, e prima che ſi raffreddino.

Tutte le tavolette attraggono l'umido e cado-

(1) Vedi la Farmacopea di Lemery, pag. 377.

no in *deliquio* quando il tempo si fa umido, quelle che son fatte con zucchero cotto alla piuma, vi cadono più facilmente di quelle che son fatte con una mucilagine di gomma, perchè lo stesso zucchero attrae la umidità dell'aria: proprietà ad esso comune con tutti gli altri sali, che si ha fatto seccare, e che non si ha preparato con cristallizzazione. La mucilagine di gomma fa una sorta di vernice su la superfizie delle tavolette, e le difende un poco dall'azione della umidità dell'aria.

Per rimediare a tutti quest'inconvenienti convien serrare in bottiglie ben chiuse tutte le tavolette immediatamente dopo che sono seccate, con ciò si sottraggono alle vicende dell'aria. E' un cattivissimo metodo quello di conservarle in cassette, che tengonsi in una stuffa mantenuta calda, o accanto al fuoco, come fanno quasi tutti gli Speziali di Provenza; perchè quelle composte di materie aromatiche perdono tutto il loro odore in pochissimo tempo.

Delle Tavolette alteranti, che si fanno con la cottura del Zucchero.

Tavolette becchiche.

℔ Zucchero,		℔ j.
Radici di Bismalva,	a a	ʒ iij.
Regolizia,		
Iride di Fiorenza,		ʒ j.
Gomma Draganto,		ʒ ij.
Oppio preparato per digestione,		gr. vj.

Si riducono in polvere fina, ciascuna separatamente, tutte queste sostanze, ad eccezione del zucchero; si forma di tutte una polvere esattamente meschiata. Allora si fa cuocer il zucchero alla piuma; vi si stempera la polvere con una spatola; il che far deve si prestissimamente. Quando il miscuglio è compito, si cola su un foglio di carta, che si ha imbevuto d'oglio di mandorle dolci, e posto su una tavola ben liscia; si stende la pasta con le mani bagnate d'oglio; e si finisce, con un cilindrico bagnato pur d'oglio, di stender questa pasta fino a che abbia la grossezza in circa di uno scudo; poi si taglia la pasta, finchè è caldissima, con un coltello condotto da una riga, per formar delle tavolette in romboide, o in quadrato, della grandezza che si crede a proposito.

Virtù. Queste tavolette son pettorali, raddolcenti, incidenti, e calmanti; acchettano la tosse. Se ne lascian liquefare alcune in bocca; il che si replica di tratto in tratto.

Tavolette antimoniali di KUNCHEL.

℔ Mandorle dolci pelate,	onc. j.
Canella,	ʒ ij.
Piccolo Cardamomo,	ʒ ß
Antimonio crudo preparato,	ʒ ß
Zucchero,	onc. vij.

Si spogliano le mandorle dolci delle loro scorze, mettendole per pochi minuti in acqua bollente, e riduconsi in pasta finissima pestandole in un mortajo di marmo. Da un' altra parte si meschiano insieme la canella, il piccolo cardamomo, e l'antimonio tritato sul porfido per formar una polvere ben del pari meschiata; poi si fa disciogliere lo zucchero in quattr' oncie di acquarosa; si fa cuocere alla piuma; allora si stemperano le mandorle ridotte in pasta; si aggiunge la polvere, si meschia tutto con esattezza e prestezza grandissima; si cola la massa su una carta bagnata con oglio; e finchè è calda la si taglia in piccoli quadrati o in romboidi; queste sono le tavolette.

Si fanno seccare, e si chiudono in una bottiglia per sottrarle alla umidità dell'aria.

Si fan prendere queste tavolette come scio- Virtù.
glienti; son buone per la rogna e le altre malattie della pelle, la gonorrea, e per i dolori articolari, per i reumatismi, e per la gotta.

La dose è da una dramma fino alle quat- Dose.
tro, la mattina e la sera prima di dormire.

Zucchero Rosato.

℔ Zucchero bianco,	℔ ij.
Acquarosa,	ʒ viij.

Si fa sciogliere il zucchero in l'acquarosa; si fa cuocer alla piuma; si cola su una carta bagnata con oglio, come precedentemente abbiam detto, e si taglia in tavolette.

Deterge, e raddolcisce il petto; fa sputa- Virtù.
re; rallegra gli spiriti.

La dose è da una a sei dramme. Dose.

Zucchero di Orzo.

Si fan bollire in una sufficiente quantità di acqua ott' oncie di orzo fino a che siasi aperto; sul fine della decozione si aggiungono dodici grani di zafferano Gatinese; si passa il liquore; vi si fa disciogliere una libbra di zucchero bianco; si schiarisce tutto con alcuni albumi di ova; si passa il liquore per un panno bianco; si fa ch'evapori a lento fuoco fino a che il zucchero sia cotto a consistenza di elettuario sodo; allora si cola

su

ſu un marmo bagnato con oglio, ſi ruotola, finchè è caldo, per formarne dei piccoli baſtoni della groſſezza del dito mignolo, che ſi taglian poi alla lunghezza d' in circa ſei dita; ſi mette queſto zucchero d' orzo ſu della carta bigia per aſſorbir l' oglio, che trovaſi ſu la ſuperfizie.

Virtù. Queſto zucchero d' orzo dev' eſſere traſparente, di un color giallo cedrino, ſecco e facile a romperſi. Alcuni mettono un poco di gomma arabica nella decozione per darli più di corpo.

Il zucchero d' orzo è buoniſſimo per il reuma; raddolciſce, eccita lo ſputo. Si mette un piccolo pezzo a liqueſare in bocca.

Delle Tavolette, che ſi fanno ſenza fuoco.

Tavolette di Biſmalva.

℞ Radici di Biſmalva polverizzate, ℥ j.
Iride di Fiorenza in polvere, ʒ j.
Zucchero in polvere, ℔ j.

Coll' aggiungervi una ſufficiente quantità di mucilagine di gomma draganto preparata con acqua ſi forma una paſta un poco ſoda, con la quale ſi fanno delle paſtiglie o tavolette.

Virtù. Queſte tavolette ſono raddolcenti, e rintuzzano l'acrimonia della toſſe; addenſano le ſierosità, che cadono ſul petto; eccitano lo ſputo, Se ne mettono a ſciogliere in bocca.

OSSERVAZIONI.

Si mettono in circa quindici grani di gomma draganto, in polvere fina, in un piccolo vaſo di majolica, con due o tre oncie di acqua; tienſi queſto miſcuglio ſu le ceneri calde per due o tre ore; ſi muove di quando in quando con una ſpatola di avorio. Quando la gomma ſi è ridotta in mucilagine, ſi meſchia da un'altra parte in un mortajo di marmo, con un piſtello di legno, il zucchero, l'iride di Fiorenza, e la polvere di biſmalva; ſi ſtempera queſto miſcuglio di polvere e di zucchero con della mucilagine di gomma draganto; ſi peſta forte per ridurre il miſcuglio in una paſta un poca ſoda per modo, che non ſi attacchi alle mani quando maneggiaſi. Quando il miſcuglio è a ſufficienza elatto, ſe ne prende una parte, la ſi ſtende ſopra un foglio di carta con un cilindro di legno in quel modo che i Paſticcieri ſtendono le loro paſte. Poi la ſi taglia con un coltello di ferro bianco (1). Stendonſi le paſtiglie una preſſo l'altra ſu un foglio di carta, portanſi in un luogo caldo, dove ſi laſcian ſeccare; ſi continua a ridur in paſtiglie i reſti della paſta; ſi peſtano i ritagli nel mortajo, coll'aggiungervi un poco di mucilagine, ſe v'ha neceſſità, e ſe ne formano delle paſtiglie come le precedenti.

Quando ſi rotola la paſta formando le tavolette, elleno ſi attaccano alla carta; per rimediare a ciò, ſu la ſuperfizie della carta, e della paſta ſi ſparge dell' amido; queſto mezzo è aſſai comodo. Altri ſi ſervono di un fiocco da polvere, e chiuſo in un ſacco di moſſellina; ſi ſcuote il ſacco al diſopra per iſtacciar l'amido, queſto mezzo è aſſai comodo. Altri ſi ſervono di un fiocco da polvere, ch' è aſſai comodo anch' eſſo. L'importante è, che nello ſpargere la polvere di amido ella non cada inegualmente; deve ſtenderſi leggiermente e uniformemente. Alcuni impiegano del zucchero in polvere fina invece di amido; ma ho oſſervato, che lo zucchero s' inumidiſce troppo facilmente ſu la ſuperficie delle tavolette, e che ſon più difficili a ſeccarſi, e a conſervarſi ſecche. Quando le paſtiglie ſon ſecche, ſi ſcuotono leggiermente ſu uno ſtaccio per levar ad eſſe l'amido che hanno ſu la ſuperfizie.

Le materie polpoſe, eſtrattive, poſſono incorporarſi più agevolmente nelle tavolette fatte con mucilagine, che in quelle fatte con la cottura, perchè ſi ha il comodo d' impaſtarle quanto lungo tempo è neceſſario per eſattamente meſcolarle; il che non ſi può fare con quelle cotte col zucchero. Sì nelle une che nelle altre ſi deve badare che non entrino ſali alcali.

Queſte tavolette ſi preparano eziandio con la polpa delle radici di biſmalva, la quale ſerve di mucilagine per formarle. Per ciò ſi fa cuocere quelle radici in una ſufficiente quantità di acqua; ſi peſtano in un mortajo di marmo, e ſe ne cava la polpa, come abbiam detto. Ma la principal virtù raddolcente di quelle tavolette riſiede nella mucilagine, di cui la polpa ſpogliata rimane dopo la cuocitura delle radici nell'acqua; donde riſulta, che queſto metodo ſeguito e adottato da molti è men buono del da noi prima accennato.

(1) Queſto ſtrumento è un tubo di ferro bianco alto in circa tre dita, di dieci linee di diametro dal lato che ſerve a tagliar le paſtiglie, e un poco affilato, e di dodeci linee di diametro dall'altro lato, per tal mezzo le paſtiglie poſſono uſcir dal cilindro comodiſſimamente.

Tavolette di Solfo.

℞ Fiori di solfo, ℥ iij.
Zucchero in polvere fina, ℥ xij.

Si fa una pasta soda con una sufficiente quantità di mucilagine di gomma draganto preparata con l' acqua; si fanno con questa pasta delle tavolette, come sopra abbiam detto.

Per ordinario queste tavolette si fanno con i fiori di solfo; ma il solfo tritato è preferibile per tutti i riguardi; essendo estremamente diviso produce migliori effetti, e le tavolette essendo bianchissime, quando son fatte con questo metodo, sono infinitamente più belle a vedersi.

Virtù. Le tavolette di solfo si danno nei mali di petto, son buone per l'asma. Se ne mettono in bocca, e si fanno liquefare.

Tavolette marziali.

℞ Limatura di ferro preparata, ℥ j.
Senna, ℥ ij.
Canella, ℥ j.
Zucchero, ℥ v ℥ vj.

Prendonsi tutte queste sostanze ridotte in polvere, ciascuna separatamente; se ne forma una polvere, che s' incorpora con una bastevole quantità di mucilagine di gomma draganto per farne una soda pasta, che in trentadue tavolette dividesi. Per far questa divisione con esattezza, e per aver delle tavolette di figura quadrata, e somiglianti, si stende la pasta su un telajo quadrato di cartone, e con un compasso in trentadue eguali porzioni dividesi.

Virtù. Queste tavolette son buone nella pallidezza cagionata da difetto di regole, che da esse promuovonsi. Se ne fa cominciar l'uso il giorno del plenilunio, o il giorno dietro, e si continua a prenderne per sedici giorni due tavolette al giorno, una la mattina tre ore avanti la merenda, e l'altra tre ore dopo la cena.

Pastiglie di Cedro per ismorzar la sete.

℞ Sale essenziale di Acetosa, ℥ iij.
Zucchero, ℔ j.
Oglio essenziale di Cedri, goc. viij.

Con sufficiente quantità di mucilagine di gomma draganto si fanno delle piccole pastiglie.

Virtù. Queste pastiglie sono grazioso, tengono la bocca fresca, son rinfrescanti, valevoli a calmar gli ardori del sangue, a precipitar la bile, e singolarmente a dissetare. Se ne fa sciogliere in bocca. Si ha creduto scorgere in queste pastiglie una virtù litontriptica. Molte persone, che ne han fatto uso per la pietra, ne sono state contentissime. In Dose. questo caso se ne prende una mezz' oncia, che si fa sciogliere in un bicchier d'acqua; se ne prendono tre o quattro simili dose al giorno.

OSSERVAZIONI.

Si riduce il sal di acetosa in polvere fina; si sceglie del zucchero assai bianco, e si preferisce a tutti il zucchero reale; si riduce in polvere fina, e si passa per uno staccio di seta finissimo; si meschia col sale di acetosa; si aggiunge a questo miscuglio l' oglio essenziale di cedro; si riduce tutto a consistenza di pasta soda, con una sufficiente quantità di mucilagine di gomma draganto; se ne fanno delle piccole pastiglie di cinque a sei linee di diametro; si fanno seccare in un luogo secco e caldo, ma non al fuoco, nè in una stuffa, un troppo grande calore le liquefà, e dà loro un' aria trasparente, cui non devono avere. Per impedir, che nel farle la pasta non si attacchi, bisogna di tratto in tratto spargervi sopra le stesse materie ridotte in polvere fina, e che si serrano in un piccolo sacco di mossellina.

La bellezza di queste pastiglie è di essere assai bianche; non si può farle così sennon col zucchero reale; lo zucchero ordinario in pani grani dà ad esse un colore bigio.

Limonea Secca.

Se invece di far delle pastiglie con quella mescolanza, la si conserva, senza aggiungervi mucilagine, si ha una polvere, alla quale si ha dato il nome di *Limonea secca*.

Si stempera un' oncia di quella polvere in un' oncia di acqua, ciò forma una limonea artifiziale, che ha il gusto e l' odore della limonea fatta col fugo di cedri; ha ella le medesime proprietà. Questa polvere è comodissima, perchè facilmente trasportasi, e si può per mezzo di essa aver della limonea in tutt' i tempi, e luoghi.

Pa-

Paſtiglie di occhi di Gamberi.

℞ Occhi di Gamberi preparati, ʒ iij.
Zucchero in polvere fina, ℔ j.
Neroli, goc. iij.

Virtù. Si fa del tutto una maſſa con una adeguata quantità di mucilagine di gomma dragante preparata con acqua di fiori di arancio; ſi fanno delle paſtiglie nella guiſa di ſopra eſpoſta: queſte debbon eſſer ſottili.

Si danno per diſtruggere gli acidi ed i vapori acri che vengono dallo ſtomaco. Si laſciano liqueſare in bocca.

Paſtiglie di Cacciù con Canella.

℞ Occhi di Gambero preparati, ʒ ij.
Corallo roſſo preparato, ʒ v.
Cacciù, onc. j.
Canella, ʒ ij.
Zucchero, ℔ j.

Virtù. Fannoſi delle tavolette con ſufficiente quantità di mucilagine di gomma draganto preparata con dell'acqua di canella ſemplice.

Queſte paſtiglie ſono ſtomachiche, aſſorbenti, cordiali; danno un buon alito. Si laſcian liqueſare in bocca.

Paſtiglie di Zafferano.

℞ Zafferano in polvere fina, ʒ ß
Zucchero in polvere fina, ℔ j.
Mucilagine di gomma draganto preparata coll'acqua, q. ſ.

Di tutto fannoſi tavolette come le precedenti.

Queſte paſtiglie ſono pettorali, anodine, iſteriche, aleſſifarmache, aperitive. Si laſciano liqueſare in bocca.

Paſtiglie odoroſe per bruciare, o Chiodi, o Candele fumanti.

℞ Bengioino, ʒ ß
Storace calamita, ʒ iv.
Balſamo ſecco del Perù, ʒ ij.
Calcariglia, ʒ iv.
Garofani, ʒ ß
Carbon preparato, ʒ j. ß
Nitro, ʒ j.
Oglio eſſenziale di fiori di Arancio, ʒ ß
Tintura di Ambra, ʒ ß
Mucilagine di gomma Draganto, q. ſ.

Si fa di tutto una maſſa, in un mortajo di ferro, e la ſi divide in piccole porzioni di figura conica. Perciò ſi prende una certa quantità della paſta, che ſi riduce in un lungo ruotolo della groſſezza di una canna di piuma; ſi forma una piccola punta ad una dell'eſtremità, ruotolandolo ſopra una tavola, e premendo con la eſtremità di un dito; ſi taglia poi queſta porzione della lunghezza d'in circa un pollice; ſi continua allo ſteſſo modo ſinchè tutta la paſta ſia così diviſa in piccoli coni. Si fanno ſeccare, e conſervanſi in una bottiglia ben otturata. Il nitro, cui noi facciamo entrare in queſta ricetta, ſerve ad agevolare la combuſtione di queſte paſtiglie. Quando ſi vuol ſervirſene, ſi da fuoco alla eſtremità di una di queſte paſtiglie; la ſi pone ſu una tavola di pietre; ella abbrucia ſcintillando; ed eſala un fumo odoroſiſſimo e gratiſſimo. Serve a profumar gli appartamenti, e a ſcacciar la cattiv'aria.

Delle Tavolette Purganti.

Tavolette di Sugo Roſato.

℞ Succo depurato di Roſe pallide, ℔ j.
Zucchero, ℔ j. ß

Metteſi il zucchero in un bacino col ſucco di roſe; ſi fa cuocere a lento fuoco, ſinchè il zucchero ſia cotto alla piuma. Aggiungonſi allora le ſeguenti polveri:

Sandalo cedrino, roſſo, } a a ʒ j. ß
Maſtice in lagrima, ʒ ß
Roſe di Provins, onc. ß
Scammonea, ʒ xj.

Si fa di tutto un eſatto miſcuglio il più preſto che ſia poſſibile; ſi cola ſu una carta unta d'oglio, ſi ſtende con un ruotolo bagnato pur d'oglio di mandorle dolci, ſi taglia preſtamente la maſſa in quadrati o in romboidi; mettonſi le tavolette ſu della carta bigia, perchè attragga l'oglio ch'è ſu la ſuperficie.

Quando ſi è obbligato a far queſte tavolette in una ſtagione, in cui non ſi può avere il ſucco di roſe, s'impiega, invece, una infuſione di roſe ſecche, od anche meglio un'oncia di eſtratto di roſe pallide, che ſi ſtempera in una ſufficiente quantità di acqua.

Queſte tavolette evacuano la bile e gli altri umori. Virtù.

La doſe è da due ſino a ſei dramme. Doſe.

Tavoletta di Cedro.

℞ Fiori di Viola, Bugloſſa,	a a	Gr. xij.
Scorze di Cedri polverizzate,		ʒ j.
Polvere diatracaganta fredda, Scammonea,	a a	ʒ ß
Radici di Turbito,		ʒ v.
Zenzero,		ʒ ß
Senna,		ʒ vj.
Rabarbaro,		ʒ ij. ß
Garofani, Sandalo cedrino,	a a	ʒ j.

Faſſi del tutto una polvere, che diligentemente ſi meſcia; da un' altra parte ſi fa cuocere alla piuma

Zucchero bianco, ℔ ʒ xij.

Si meſchia preſto e a dovere la polvere, fannoſi delle tavolette, come ſopra abbiam detto.

Virtù. Purgano eſſe tutti gli umori.

Doſe. La doſe è dalle due alle ſei dramme.

OSSERVAZIONI.

QUaſi tutti gli Autori fanno entrar in queſto elettuario ſodo delle conſerve di viola, di bugloſſa, e di cedri confettati, che riduconſi in polpa, e che meſcolanſi prima col zucchero, quando è cotto alla conſiſtenza richieſta, allora ſi aggiungono le polveri, e ſi procede pel reſto come precedentemente abbiam detto. Ma ho oſſervato, che il zucchero di quelle conſerve non ſi diſcioglie mai nel zucchero cotto alla piuma, perchè non vi ſi trova più niente di umidità; reſta diſperſo a guiſa di una polvere, inoltre queſt' elettuario attrae fortemente l' umido dell' aria, e non può conſervarſi ſecco ſennon con grandiſſimo ſtento e difficoltà. Per ovviare a tutti queſti inconvenienti noi ſopprimiamo tutte quelle conſerve, ed invece mettiamo le polveri delle ſoſtanze, che le compongono, e che noi aggiungiamo al zucchero, che ſi fa cuocere alla piuma, quello ch' entrava in quelle conſerve. Per tal metodo queſt' elettuario trovaſi compoſto degli ſteſſi ingredienti, e nelle medeſime proporzioni di quello, che ſi prepara ſecondo l' antico uſo; ha anche il vantaggio di eſſere men diſguſtoſo; perchè è privato delle polpe, che addenſerebbero molto i liquori, quando queſto elettuario ſi ſtempera.

Quando ſi meſchiano le polveri col zucchero cotto alla piuma, ſi deve aſpettare, che queſt' ultimo ſia un poco raffreddato; perchè il troppo grande calore farebbe ammollire il diagridio, il quale ridurrebbeſi in grumi ed inegualmente diſtribuirebbeſi nelle tavolette, le quali per conſeguenza purgherebbero inegualmente. Alcuni in queſto incontro hanno detto, che il diagridio, ch' è così aggrumato, non purga più; ma queſto è un errore, purga benißimo, e niente perde di ſua virtù. Si ha preſo per alterazione del diagridio quel che non è che una cattiva diſtribuzione di quel medicamento nelle tavolette, perchè ſi avrà oſſervato, che alcune non purgavano com' è il ſolito.

Quando il diagridio è così aggrumato nelle tavolette, biſogna ridurle in polvere fina; e conſervar la polvere in una bottiglia ben otturata per l' uſo, non diferiſce ella in niente dalle tavolette quanto agli effetti, perchè la polverizzazione fa un eſatto miſcuglio del diagridio riſpettivamente colle altre ſoſtanze.

Tavolette Diacarthami.

℞ Semenze di Cartamo, Polvere diatracaganta fredda, Ermodattili, Diagridio,	a a	ʒ j.
Radici di Turbito,		ʒ j. ß
Zenzero,		ʒ ß
Zucchero cotto alla piuma,		℔ j. ʒ xij

Con tutto formanſi delle tavolette come le precedenti.

Queſte tavolette ſono purganti. Virtù.

La doſe è da due dramme ſino ad un' oncia. Doſe.

OSSERVAZIONI.

LE ſemenze di Cartamo hanno una ſcorza legnoſa, che ſi deve levare; la mandorla di eſſe è oleoſa; la ſi deve ridur in paſta, in un mortajo di marmo, e meſcolarla con le altre polveri. Tutte le Farmacopee ordinano, nella ricetta di queſte tavolette, della manna, del mele roſato, e dei cotogni confettati. Ma queſte ſoſtanze producono quei medeſimi inconvenienti dei quali abbiam detto parlando delle tavolette *di Cedro*, ed anche più; è aſſolutamente impoſſibile averle ſecche come debbon eſſere; ſono ſempre in punto di liquefarſi. In oltre ſe ſono meſſe per raddolcire l' attività dei purganti, ſi deve aſpettarſi lo ſteſſo effetto dal zucchero; ch' è

ch'è quel che ci ha indotto a ſoſtituir a quelle ſoſtanze il zucchero; acciocchè i purganti ſiano nelle medeſime proporzioni.

Tavoletta di Rabarbaro.

℞ Rabarbaro, ʒ ß
Zucchero, ʒ vj.

Con ſufficiente quantità di mucilagine di gomma draganto preparata con l'acqua di canella ſemplice formanſi delle tavolette, come precedentemente abbiam detto.

Le tavolette di rabarbaro ſono ſtomachiche, rilaſciano un poco il ventre; ſi danno ai fanciulli per iſcacciar i vermi.

Virtù. La doſe è da una dramma ſino a mezz' oncia.

Doſe. Dietro alle tavolette crediamo di dover mettere delle altre meſcolanze, che ſono ſpezie di medicamenti preſſochè ſimili; hanno eſſi ſoltanto meno di conſiſtenza; ſi ha dato loro il nome di paſte, perchè hanno una conſiſtenza un poco molle.

Paſta di Biſmalva.

℞ Radici di Biſmalva, ʒ iv.
Zucchero bianco, } aa ℔ ij
Gomma arabica ſcelta, }

Prendonſi delle recenti radici di biſmalva, ſi tagliano in fette; dopu averle lavate e nettate ſi fanno bollir per un mezzo quarto d'ora in quattro o cinque libbre di acqua; ſi paſſa la decozione per una ſtamigna bianca; ſi aggiunge a queſta decozione la gomma arabica minutamente ammaccata; ſi mette il miſcuglio in un bacino, che ſi pone a un moderato fuoco; ſi agita con una ſpatola di legno ſinchè la gomma arabica ſia diſciolta: allora ſi fa parimente diſciogliere il zucchero in quel liquore; ſi paſſa il miſcuglio per un pannolino aſſai fiſſo; ſi netta il bacino e la ſpatola; ſi rimette il liquor nel bacino, e lo ſi fa addenſare a conſiſtenza di mele ſpeſſiſſimo, avendo attenzione di agitarlo, ſenza fermarſi, con la ſpatola, perchè altrimenti ſi attaccherebbe e bruciarebbe al fondo del vaſo. Quando è in queſto ſtato vi ſi aggiungono quattro albumi di ova, che ſi ſono sbattuti con quattr' oncie di acqua di fiori di arancio. Si agita il miſcuglio violentemente; e da queſta violenta agitazione dipende la bianchezza della maſſa. La ſi fa condenſare a lento fuoco, agitandola ſempre più forte che ſia poſſibile, ſino a che ſia baſtevolmente cotta; il che ſi conoſce quando tirando fuori del bacino la ſpatola, e battendo leggiermente con la paſta ſul dorſo della mano, ella non ſi attacca alla pelle. Allora la ſi cola ſu dell'amido in polvere, che ſi ha ſteſo ſu un foglio di carta bianca, ſcuotendolo in uno ſtaccio di ſeta. Si laſcia raffreddar la paſta, la ſi taglia in pezzi, e la ſi mette in una caſſetta con dell'amido in polvere affinchè i pezzi non ſi attacchino tra eſſi, nè alla caſſetta.

Preparaſi nello ſteſſo modo la paſta bianca di regolizia, impiegando una leggiera decozione di quattr' oncie di quella radice, in luogo di quelle di Biſmalva.

La paſta di Biſmalva è raddolcente; im- Virtù.
paſta gli umori acrimonioſi, che cadono ſul petto. Se ne mette a liqueſare un piccolo pezzo in bocca, calma la toſſe e conſuma il reuma.

OSSERVAZIONI.

LA radice di biſmalva dà nella ſua decozione in acqua una mucilagine aſſai raddolcente; ma perchè quella mucilagine ha un ſapore, che a tutti non piace, per ordinario quella decozione ſopprimeſi. La mucilagine della gomma arabica rimpiazza, quanto alle virtù raddolcenti, quella della radice di biſmalva, e la paſta, che ſi ottiene, è molto più grata, ch'è quel che per ordinario in quella paſta ricercaſi. Ma così non è della preparazione della paſta di regolizia, vi ſi fa entrare una leggiera decozione di queſta radice, perchè dà una materia eſtrattiva zuccheroſa aſſai piacevole.

Una gran parte dell'acqua di fiori di arancio, che ſi fa entrar in queſto miſcuglio, ſi evapora, nonoſtante quel poco, che reſta, gli dà tal guſto ed odore, che baſta a corregere il ſapor inſipido della gomma arabica. Forſe crederebbeſi, che la maſſa ne riteneſſe meglio il guſto e l'odore, ſe la ſi metteſſe in più piccola quantità, e ſi riparaſſe il diſordine di aver fatto cuocer la paſta eſpreſſamente più di quel che dev'eſſere; ma ho io oſſervato, che queſto metodo è men buono del primo.

Gli albumi di ova sbattuti, che alla maſſa ſi meſchiano, ſervono a farla bianca, molto più leggiera, e più voluminoſa di quel che ſarebbe, per una grande quantità di aria, che v'introducono. Si oſſerva, che il volume della maſſa creſce notabilmente a miſura che vi s'introducono gli albumi di ova, eſſendo queſta paſta glutinoſa all'eſtremo ri-

tiene l'aria dagli albumi di ova, introdotta; quell'aria pel calore rarefacendoſi ſolleva la maſſa; la rende ſempre più leggiera, e le fa occupare uno ſpazio di un terzo più grande di prima. A queſt'aria eſtrania, e alla grande viſcoſità della paſta deveſi attribuire tutta la bianchezza, cui mercè dell'agitazione acquiſta, perchè tiene le parti della maſſa diviſe, reſtando interpoſta tra eſſe. Ciò mi pare tanto più veriſimile, perchè tutta l'agitazione che ſe le dà, finchè è liquida, e prima della introduzione degli albumi di ova, a nulla ſerve per farla divenir bianca, e ſoltanto la ſi agita, prima di avervi aggiunto gli albumi di ova, per impedir che ſi attacchi al fondo del bacino.

Quando alla paſta di biſmalva ſi uniſcono un poco troppo preſto gli albumi di ova, ſi deve tenerla più lungo tempo ſul fuoco prima di colarla, per dar tempo alla umidità ſuperflua di evaporarſi; allora una gran parte della diviſata aria a poco a poco ſe ne va, la paſta di biſmalva ſenſibilmente degenera, perde molto della ſua bianchezza, e del ſuo volume.

Alcuni nella paſta di biſmalva fanno entrare una certa quantità di amido per farla più bianca e meno coſtoſa; coreſta fraude per buona ſorte non è pericioſa, come quaſi tutte le falſificazioni già mentovate.

Succo di Regolizia di Blois.

℞	Eſtratto di Regolizia,	ʒ ix.
	Gomma arabica ſcelta,	℔ ij.
	Zucchero,	℔ j.
	Enula campana polverizzata,	a a ʒ ß
	Iride di Fiorenza polverizzata,	

Oglio eſſenziale di milleſoglie, goc. 40.

Dopo aver ammaccato la gomma arabica, la ſi fa diſciogliere in una ſufficiente quantità di acqua; la ſi paſſa per uno ſtretto pannolino; ſi fa diſciogliere lo zucchero e l'eſtratto di regolizia (1) in quel liquore; ſi fa addenſare il miſcuglio in bagno-maria ſino a conſiſtenza di denſo mele; aggiungonſi allora le polveri, che ſi meſcolano eſattamente. Si fa ſeccar di nuovo ſino a che la maſſa poſſa prender una ſoda conſiſtenza raffreddandoſi, poi ſi aggiunge l'oglio eſſenziale, e quando è baſtantemente meſchiato, ſi cola la maſſa ſu un pomido bagnato d'oglio di mandorle dolci, o di oglio di Been, la ſi ſtende con un ruotolo di legno bagnato collo ſteſſo oglio, affinchè la maſſa non abbia che incirca due o tre linee di groſſezza; quando è ſufficientemente raffreddata, ſi taglia in piccole coreggie della larghezza di due o tre linee, le quali dividonſi poi in piccoli pezzetti in forma di dadi; fannoſi ſeccare in una ſtuffa, e conſervanſi in una bottiglia, che ſi tiene in luogo ſecco.

Se invece di oglio eſſenziale di milleſoglie ſi mette la ſteſſa quantità di oglio eſſenziale di anici, formaſi quel che diceſi ſucco di regolizia con anici.

Alcuni al ſucco di regolizia di Blois hanno dato il nome di ſucco di regolizia con Cacciù; ma è queſta una falſa denominazione, perchè nella ſua compoſizione non entra cacciù. Si può ſe ſi vuole, farne entrar due o tre oncie ridotte in polvere fina; e meſchiarle nel tempo ſteſſo che l'iride e l'enula campana, e allora gli converrà il nome di ſugo di regolizia con cacciù.

E' bene preventivamente avvertire, che il meno che ſia poſſibile debbonſi agitare i miſcugli mentre che ſi fanno ſeccare, perchè ſi vuole che ſiano neri; diventerebbero bigi ſe troppo a lungo e ſpeſſo ci agitaſſero, per queſta ragione abbiamo raccomandato di ſeccargli in bagno-maria, perchè non ſono in pericolo di bruciare, benchè non ſi agitino.

Il ſugo di regolizia di Blois è raddolcente, incidente, buono per il reuma, per raddolcir gli umori acri che cadono nella gola e nel petto. Se ne mettono alcuni pezzetti a liquefarſi in bocca. Virtù.

Tuſſilagine con l'Anice di Lilla in Fiandra.

℞	Semenze di Anici,	ʒ vj.
	Fiori di Tuſſilagine recenti,	ʒ iv.
	Gnafalio,	ʒ ij.

Si fa una leggiera decozione di queſte ſoſtanze in una ſufficiente quantità di acqua, per aver in circa due libbre di liquore, nel quale ſi fa ſciogliere

Eſtratto di regolizia (2). ℔ vj.

Si fa addenſare in bagno-maria come il precedente; allora ſi aggiunge

Oglio

(1) Deveſi impiegare quello che ſi eſtrae dalla prima infuſione di quella radice per le ragioni dette alla pag. 117.

(2) Di quello che ſi eſtrae dalla prima infuſione di Regolizia.

Oglio eſſenziale di Anici, ʒ iij.

Si cola la maſſa ſu un pomido bagnato con oglio; ſi ſtende ſottiliſſima con un cilindro, la ſi taglia in piccole coreggie ſottiliſſime, che ſi ruotolano tra le dita per farne dei piccoli cilindri della groſſezza in circa della cima delle penne di corvi; ſi tagliano i piccoli cilindri in porzioni lunghe tre o quattro linee; ſi fanno feccare in una ſtuffa, e in una bottiglia ben chiuſa conſervanſi.

Virtù. Queſta tuſſilagine è raddolcente, ha le ſteſſe virtù che il ſucco di regolizia precedente, e ſi adopera nel modo ſteſſo.

Cioccolata.

LA cioccolata è un piacevole alimento, diventa medicamento quando ſi tratta di fortificar il petto, e di riſtorarlo. Conviene a quei che ſono attaccati da malattie di conſunzione; ma vi ſono dei temperamenti, ai quali produce dei cattivi effetti per la grande quantità di materia oleoſa cui contiene: ai Medici che la fan prendere come medicamento, tocca eſaminare le indicazioni. E' un compoſto di mandorle di cacao e di zucchero; quando non contiene altro che queſto, diceſi *Cioccolata di ſanità*, e cioccolata con vainiglia, quando nella ſua compoſizione entrar ſe ne fa. Credeſi comunemente, che la cioccolata con vainiglia ſia troppo calida, e per la ſanità men buona di quella che non ne ha; ma pare come coſa certa, che la virtù ſtomachica e cordiale della vainiglia agevoli la digeſtione della cioccolata; queſta ultima per queſta ragione è migliore, ſpezialmente quando non contiene che una piccola quantità di vainiglia.

Preparazione della Paſta di Cacao per la Cioccolata.

SI prende la quantità che ſi vuole di cacao di Caracca; ſe ne mette in altezza incirca di due o tre dita in una padella di ferro larghiſſima e aperiſſima; ſi mette ſul fuoco per abbruſtolirlo, o per leggerſſimamente bruciarne la ſcorza legnoſa; ſi muove con una grande e larga ſpatola di legno. Quando la ſcorza è ſufficientemente bruciata, ſi verſa il cacao ſu della groſſa catta da zucchero che ſi ha ſteſo ſu una tavola, dove ſi laſcia raffreddare un poco; ſi ſchiaccia leggermente con un cilindro di legno per romper ſolamente le ſcorze; ſi paſſa il cacao per un crivello larghiſſimo, non però tanto che paſſar poſſano le mandorle intere. Quando tutto il cacao è così diſpoſto, ſi mette a porzioni in un vaglio ſimile a quei che ſervono a vagliar il formento, e ivi ſi muove nella ſteſſa maniera, per ſeparar le ſcorze ch' eſcono dal vaglio; quando è nettato quanto può eſſerlo con queſto metodo, ſi ſceglie a grano a grano ſu una tavola per ſeparar eſattamente tutte le porzioni di ſcorze, che col vaglio ſceverate non ſi ſono, e tutte quelle che ſono rimaſte attaccate alle mandorle, ec.

Quando il cacao è ben nettato, ſi mette in una pentola di ferro, e ſi fa abbruſtolire di nuovo, movendolo ſempre ſenza intermittenza con una ſpatola di legno; ſi deve abbruſtolirlo ſolo per iſcaldarlo ſino al centro, e non per arroſtirlo.

Allora ſi fa paſſare un momento nel vaglio per ſeparare qualche lieve porzione bruciata, e qualche ſcorza ſfuggita alla preparazione anteriore; ſi mette preſtamente in un mortajo di ferro, che ſi ha fatto ben ſcaldare riempiendolo di carboni ardenti, e che ſi ha ben aſciugato; il mortajo dev'eſſer pieno incirca ai due terzi. Si peſta prontamente il cacao con un piſtello di ferro ſino a che ſia ſufficientemente ridotto in paſta; il che facilmente rilevaſi quando poſando il piſtello alla ſuperficie della maſſa è ſpinto fino al fondo del mortajo dal ſolo ſuo peſo; allora levaſi fuori del mortajo la paſta, la ſi mette ſu un foglio di carta bianca, la ſi ſtende incirca a un dito o un dito e mezzo di groſſezza, e raffreddar la ſi laſcia. Si continua così di ſeguito, ſino a che tutto il cacao ſia ridotto ad una ſimile paſta, e che ſe ne abbia incirca una decina di libbre.

Preparanſi nella ſteſſa guiſa due libbre in circa di paſta ſimile con del groſſo cacao dell'Iſole di Cajenna; allora con quelle paſte di cacao ſi fa la cioccolata nella ſeguente maniera.

Cioccolata con la Vainiglia.

℔	Paſta di Cacao di Caracca,	℔ x.
	Cacao dell'Iſole,	℔ ij.
	Zucchero in polvere groſſa,	℔ x.
	Canella, Vainiglia,	a a ʒ iij.
	Garofani,	ϑ j.

Mettonſi la ſera le paſte di cacao ſu una pietra da tritar la cioccolata; metteſi ſotto la pietra una padella di bragia ben accese, e mediocremente coperte di cenere, perchè il cac-

calore ſia mite, e poſſa durar molto, e ſcaldar la pietra, e ammollir le paſte di cacao nello ſpazio in circa di ſei ore, ed otto.

Il giorno dietro ſi peſta la paſta ammollita; la ſi mette in un bacino, che ſi pone ſopra un fornello pieno di cenere calda; ſi conſerva ſu la pietra una libbra incirca di paſta, la ſi trita con un cilindro di ferro rotondo liſcio; quando è a ſufficienza tritata, la ſi leva dalla pietra, e la ſi mette in un altro bacino, che ſi pone a un piccolo fuoco per mantener liquida la paſta; ſi rimette della nuova paſta ſu la pietra per tritarla. Si continua così ſeguitamente ſino a che il cacao ſia tritato, e ſi ha l'attenzione, finchè ſi trita, di mantener il calor della pietra col fuoco di ſotto, che a miſura del biſogno rinnuovaſi; baſta che la banda della pietra, ſu la quale ſi trita, ſia calda in modo da non potervi tener ſopra il dorſo della mano che un momento ſenza eſſer incomodato dal calore. Quando tutto il cacao è tritato, ſi meſchia nel bacino con otto libbre di zucchero; ſi muove il miſcuglio con una ſpatola di legno; ſi rimette di nuovo ſu la pietra per tritarlo in porzioni per incorporar il zucchero col cacao; allora ſi aggiunge al miſcuglio, quando è ſufficientemente tritato, la canella, la vainiglia, e il garoſano che ſi ſono polverizzati e paſſati per uno ſtaccio di ſeta con due libbre di zucchero; ſi ripaſſa di nuovo il miſcuglio ſu la pietra per meſcolar gli aromati più eſattamente che ſia poſſibile. Allora ſi divide la paſta, finch' è calda, in maſſe di mezza libbra, che ſi mettono in miſura in piccoli telai di ferro bianco ſimili a quelli pei quali ſi fanno cuocere i biſcottini; ſi ſtende prima la maſſa con le dita, poi battendo ſu i lati del telajo ſi finiſce di ſtenderla uniformemente; con queſto moto ſi riduce eguale e liſcia la ſuperficie della cioccolata; la ſi laſcia raffreddar nei telai; vi s' induriſce, ed una conſiſtenza ferma e ſolida acquiſta. Dai telajetti facilmente ſi ſepara; baſta roveſciargli o premergli leggeriſſimamente nelle due eſtremità in ſenſo contrario, come ſe ſi voleſſe torcergli; mercè di tal moto le tavolette che da qualche lato ſono aderenti, facilmente diſtaccanſi, ſenza che vi ſia riſchio di rompere nè il telaio, nè la cioccolata. S'involtano le tavolette di cioccolata in della carta, e ſi conſervano in un luogo ben ſecco, perchè tenuta in luogo umido nella ſuperficie ammuffa.

OSSERVAZIONI.

Il cacao è il frutto di un albero, che ci vien portato da più luoghi. Al dì d'oggi molte ſpezie di cacao ſono nel Commerzio; ne vieno da Surinam di due ſorti, dalle Iſole di Berbiche ec. Ma le migliori ſpezie ci vengono da Caracca; ve n'ha di due ſorti, l'uno è groſſo, l'altro è piccolo; ſon tutte due di qualità eccellente. Da dodici anni in qua ce ne vien recato dalle Iſole Santa Maddalena una ſpezie, che diceſi *cacao di Santa Maddalena*; queſto è groſſiſſimo. Anche le Iſole di Cajenna e di S. Tomingo ci danno del cacao, ch' è noto col nome di *cacao delle Iſole*. Tutti queſti cacai ſono tra sè diſſimili per la groſſezza delle mandorle, pel loro ſapore più o meno grato, e pel paeſe donde vengono; i migliori e più ſtimati ſon quei di Caracca; ſembra però, che quello di Santa Maddalena meriti la preferenza per eſſer più groſſo e meglio nodrito. I meno buoni ſono i cacai delle Iſole, ſono un poco agri, contengono più burro; perciò è, che noi ne facciamo entrare nella ricetta della cioccolata per farla eſſere un poco più graſſa: la cioccolata fatta di ſolo Cacao di Caracca è troppo ſecca, quella fatta di ſolo cacao delle Iſole è troppo graſſa e troppo agra.

Deve ſceglierſi il cacao di Caracca più recente, non tarlato nella ſuperfizie, ben nodrito nell' interno, e ſenza muffa, alla quale è aſſai ſoggetto. I Droghieri pretendono che ſi mettano ſotterra i cacai di Caracca dopo che ſono raccolti, e che vi ſi laſcino per un meſe o ſei ſettimane, perchè perdano la loro agrezza; aggiungono, che queſta operazione chiamaſi *ſotterrare il cacao*, dicono che ciò non ſi fa che pel Cacao di Caracca, e che per queſta ragione il cacao delle Iſole, al quale la ſteſſa coſa non faſi, è agro. Quell' aſſerzione può eſſer vera; i migliori Naturaliſti moderni che io ho conſultato, non ne dicon parola. Checchè ne ſia; queſto ſentimento, ſe non è vero, par almeno che abbia qualche veriſimiglianza, poichè nel Commerzio non trovaſi cacao di Caracca, il quale non abbia un poco di muffa nell'interno, e una qualche quantità di terra nella ſuperfizie; laddove per ordinario il cacao delle Iſole è ſenza muffa e ben ſano. Del reſto deve ſceglierſi il cacao di Caracca il men muffato che ſia poſſibile, e benchè lo ſia un poco, non pertanto faſſi una cioccolata eccellente.

E' coſa importantiſſima, che il cacao ſia ben

ben mondato dalla ſua ſcorza prima di abbruſtolirlo per ridurlo in paſta, perchè quella ſoſtanza è legnoſa; non può ella tritarſi ſu la pietra, ed impediſce anche che il cacao ſi triti.

Quando ſi vuole che la cioccolata ſia più dilicata, conviene far paſſar il cacao, dopo ch'è vagliato, ad un crivello mezzano per ſeparar i germogli che ſon legnoſi, e le parti troppo ſottili di eſſo, le quali in tempo dell'abbruſtolamento ſi brucierebbero anche prima che foſſer calde le mandorle.

La torreſazione del cacao dev'eſſer fatta con grandi avvertenze; baſta che poſſa ſcaldarſi a ſondo ſenz'arroſtirſi; perde nella torrefazione tutto il ſuo odore di muffa. I Fabbricatori di cioccolata, piucchè il cacao è muffato, più lo abbruſtolano; ma allora l'oglio di cacao ſoffre un prineipio di decompoſizione, e non ſi ha che una cioccolata bruna o nera, la quale deve avere delle virtù differenti, dev'eſſer più agra di quando è abbruſtolata convenientemente.

Separaſi la carta attaccata alla paſta di cacao col metter i pani dinanzi al fuoco per un momento; liquefacendoſi l'oglio entrato nella carta, ſi può facilmente ſtaccarla.

Le doſi da noi preſcritte nella ricetta formano incirca ventidue libbre di cioccolata; queſta quantità per ordinario tritaſi da un operajo in un giorno; potrebbe in rigore tritarne una maggior quantità, ma ſarebbe manipolata men bene. Si può accreſcere o ſcemare il zucchero ſecondo il ſuo guſto; lo ſteſſo è da dirſi degli aromati, che interamente ommetter ſi poſſono, ſe ſi crede bene; e ſarà allora la *Cioccolata di ſanità*.

Abbiam raccomandato di peſtar la vainiglia con una parte di zucchero, perchè non potrebbe ridurſi in polvere ſe foſſe ſola, per la materia reſinoſa e balſamica, di cui abbonda, e ch'è in uno ſtato di mollezza; queſta polverizzazione deve anche farſi in un tempo ſecco, perchè il zucchero difficilmente paſſa per lo ſtaccio nei tempi umidi. (Vedaſi Part. I. pag. 15. quel che ſi è detto della Vainiglia).

Trovanſi nel Commerzio due ſorti di vainiglia: una in piccoli baccelli legati inſieme, onde formanſi dei piccoli pacchetti che peſano incirca ſei a ſett'oncie; la ſeconda ſpezie è in groſſi baccelli larghi più di un pollice, e lunghi da otto a dieci, e un poco curvati; alcuni di queſti baccelli peſano ſino a due oncie; queſta ultima vainiglia è a molto miglior mercato della prima; e infinitamente meno ſtimata perch'è d'inferior qualità; i buoni Fabbricatori di cioccolata per ordinario della ſola piccola vainiglia ſi valgono.

I falſificatori di cioccolata ne ſanno con del piccolo cacao comune; dal quale hanno eſtratto una gran parte del burro, meſchiano poi alla reſtante paſta una grande quantità di mandorle dolci pelate e arroſtite: impiegano della caſſonada invece di zucchero, e dello ſtorace comune invece di vainiglia. (Vedaſi quel che ſi è detto intorno a ciò Part. I. pag. 15.) Queſta difettoſa Cioccolata è nonoſtante trovata buona da quei, che poco o neſſun uſo hanno fatto di quella ch'è ben fatta e fedelmente preparata, è per altro a miglior mercato di ognuna delle droghe, onde la buona cioccolata è compoſta.

Quando ſi vuol preparar la bevanda di cioccolata con l'acqua, ſi prende un'oncia di cioccolata groſſamente tagliata; la ſi mette in una caffettiera con incirca ſei oncie di acqua bollente; ſi agita il miſcuglio con uno ſtrumento di legno, che ſpumare la faccia. Quando la cioccolata è diſciolta, ſi fa agire lo ſtrumento, facendolo rapidamente girar tra le mani per tutti i verſi, e quando è bene ſchiumoſa la ſi verſa in una tazza. La cioccolata preparata col cacao dell'Iſole è molto più tarda a fare la ſchiuma di queſta preparata con del cacao di Caracca; ed è anche queſto un mezzo di rilevar la fraude, che ſi può aver fatto alla buona cioccolata. Nella ſteſſa guiſa ſi prepara la bevanda di cioccolata col latte o col fior di latte; con queſto divario però, che queſta ultima ſchiuma non ſi fa.

PARTE SESTA.

Delle Pillole.

LE pillole ſono medicamenti di una conſiſtenza di paſta un poco ſoda, formata in piccole maſſe rotonde del peſo di un quarto di grano e più fino ai diciotto grani. Quando paſſano il peſo di quattro o cinque grani, formaſi in olive, perchè il malato poſſa più comodamente inghiottirle.

Le pillole ſono ſtate inventate per poter fare, che i malati con più facilità prendano certi rimedj efficaciſſimi, ma nauſeoſiſſimi, e che in altra forma a grandiſſimo ſtento ſi pren-

prenderebbero, come l'aloè, la colloquintida, la gomma gutta ec.

Le pillole possono riputarsi come elettuarj, dacchè per la consistenza sono tra gli elettuarj molli, e gli elettuarj sodi; hanno le stesse virtù che gli elettuarj; sono composte di materie secche ridotte in polvere, ed incorporate con polpe, estratti, meli, sciroppi, conserve, elettuarj ec. Se ne fanno di alteranti e di purganti, come gli elettuarj. Questi medicamenti conservansi infinitamente meglio di quasi tutti gli elettuarj; sarebbe da desiderarsi, che si riducessero in pillole quei che facilmente corromponsi, se non si vuole conservargli in polvere.

Nelle pillole si può far entrar degli ogli essenziali e degli ogli grassi, purchè in poca quantità ciò si faccia. I sali alcali non vi debbono entrare che in poca quantità per la loro deliquescente proprietà. Quando nelle pillole si fa entrar una quantità grande di sale neutro, ho osservato che quei sali vegetano nella superficie delle masse quando si seccano; ma questo inconveniente non succede, quando quei sali nelle convenienti proporzioni entrare si fanno. Assai spesso si fanno delle pillole con soli estratti; il che non è egualmente facile per tutti, specialmente riguardo a quei che sono salini e deliquescenti; in questo caso convien che il Medico che gli ordina, raccomandi di aggiungere qualche appropiata polvere, che scemi un poco la loro deliquescenza.

Da alcuni Autori si pretende, che impiegarsi non debbano acque o sughi liquidi per incorporar le sostanze, onde formar debbonsi le pillole; da altri si rigettano i sciroppi ed i mieli officinali, e si raccomanda d'impiegar soltanto delle mucilagini o degli estratti; ma quei liquori dovendo esser considerati come gli excipienti di quei medicati; possano essere indistintamente impiegati; basta scerre quei che son più adattati alla virtù delle droghe, che si fanno entrar nelle pillole.

Le pillole aver debbono una consistenza di pasta sola, ma nel tempo stesso bisogna conservar ad esse più mollezza che sia possibile, perchè più agevolmente si sciolgano nello stomaco, e meglio e più presto i loro effetti producano. E' dunque un cattivo metodo l'impiegar per excipienti di pillole una mucilagine di gomma draganto, o ogni altra mucilagine egualmente facile a seccarsi; le pillole, pochi giorni dopo che sono fatte, s'indurano a segno di poterle ridur in polvere; quando sono in questo stato di siccità, pochi effetti producono in certi temperamenti, nello stomaco dei quali non si sciolgono punto, in altri cagionano delle coliche e degl'irritamenti, restando assai tempo nello stesso luogo senza stemperarsi, sia nello stomaco, sia negl'intestini; succede bene spesso, che i malati intere come sono per secesso l'evacuino senza che abbian prodotto verun effetto. Però bisogna, per quanto si può, non impiegar nelle pillole che degli excipienti facili a sciogliersi, specialmente in quelle che contengono dei purganti drastici ed acri; qualora però le stesse pillole composte non siano di sostanze pretissime a sciogliersi. Le masse di pillole tenute dagli Speziali, benchè formate con excipienti poco facili a seccarsi, come mele o sciroppo, non ponno a meno di non seccarsi dopo un certo tempo per le polveri che si gonfiano ed assorbono l'umidità; è duopo, quando sono in questo stato, ammollirle con lo stesso liquore che ha servito a formarle, o con un altro appropriato veicolo.

I sciroppi, che impieganssi a formar le pillole, debbon essere un poco più cotti del solito. Pestansi le masse di pillole in mortaj di ferro o di marmo finchè la pasta sia ben uniforme, e facilmente diventi molle e liscia maneggiandola tra le dita; in generale le pillole tanto più facilmente rotondansi, quanto più a lungo si è pestata la massa.

Gli Allemanni fanno un grande uso di pillole, ma per lo più non ne prendono che di piccolissime, cioè del peso di un mezzo grano o di un grano, per il che in ogni presa di certe pillole ve ne vuole un gran numero: trovano un notabil vantaggio nel prenderle così piccole, perchè il rimedio presentando allora molto di superficie, facilmente nello stomaco si scioglie, e prontamente il suo effetto produce. Ma perchè il malato spesse fiate non può aspettare che un gran numero di pillole si faccia, in Allemagna è stata inventata una machina per divider e rotondar un certo numero di pillole alla volta in così breve tempo, quanto ve ne vuole per rotondarne una sola tra le dita.

Ecco la costruzione di quella machina: (tavola 2. fig. prima) è una tavola di noce lunga dodici pollici da A in a, sei pollici e tre linee larga in tutta la sua lunghezza, e nove linee grossa. A, B, è uno spazio quadrato lungo incavato nella grossezza della tavola, di tre linee di profondità che forma un piccolo serbatojo per ritenere le pillole a mi-

misura che sono fatte; lo spazio B, C, è incavato quadratamente di alcune linee per ricevere e tener ferma una piastra di ferro o di rame della larghezza della tavola, e di ventuna linee da B, in C, questa piastra contiene trenta scanellature scavate in tondo; formano esse tante metà di cilindri incavati; mercecchè le scanellature sono tanto vicine le une alle altre, i loro orli sono taglienti come coltelli; il che veduto in profilo forma i tagli D, D, si è messo in B, un piccolo ritegno per tener soda la piastra scanellata; la estremità di quel ritegno è a livello col resto della tavola; la piastra scanellata dev'essere incastrata nella tavola per modo che l' estremità inferiori delle scanellature siano a fiore col resto della tavola; la piastra scanellata è anche trattenuta da due fermagli di legno incollati propriamente in tutta la lunghezza della E, e, F. f. Lo spazio C, a, serve a formare i ruotoli di pillole, ed anche di misura per la loro lunghezza; il disotto della tavola ha in a, a, un piccolo piede girato per alzar la tavola da quella banda, e darle della inclinazione, e il disotto della tavola dall' altra estremità ha da ogni lato una punta di chiodo b, b: questa machina veduta per fianco forma la figura 2. b a.

Questo forma la prima parte della machina: la seconda parte è un' altra tavola (figura 3.) lunga dodici pollici, larga ventuna linea, e grossa sei. G, H, è una piastra di ferro o di rame, scanellata come la precedente, situata in mezzo alla lunghezza della tavola, e sodamente incassata in una cavità fatta nella grossezza della tavola; gli spazi G, I, ed H, I, sono due manichi da tener in mano quando si fa agire la machina; sono essi lunghi due pollici e mezzo: vedi il taglio di questa machina, figura 4. K, K, son due prominenze alte due linee al disopra delle scanellature, per abbracciar giustissimamente la prima tavola nella sua larghezza, affinchè l' una e l' altra non si movano quando si fa agir la machina per formar le pillole. Infine bisogna, che gli orli taglienti della piastra superiore posino esattamente in tutta la lor lunghezza su gli orli taglienti della piastra inferiore. Quando si vuol valersi della machina per rotondar delle pillole, si assicura su una panca la grande tavola con le sue due punte di chiodi; poi si forma una massa di pillole L, di un peso proporzionato al numero di pillole che si vuole avere, e al calibro delle scanellature; si riduce la massa in un ruotolo di cui la lunghezza dev' esser uguale alla larghezza della tavola; la si posa su la piastra inferiore in M, e per di sopra si pone la seconda piastra che si tiene con le due mani; si appoggia leggiermente ed egualmente dalle due estremità; allora si fa camminar la machina superiore per versi contrarj a vicenda; per mezzo di questo moto il ruotolo di massa di pillole si trova tagliato e rotondato in tante pillole quante la machina ha scanellature, e ciò in tre o quattro movimenti della machina superiore. Le pillole vengono più rotonde di quelle che si rotondano tra le dita, e di un peso eguale, quando i buchi delle piastre sono eguali tra essi. Una di queste machine può soltanto servir a formar pillole di una sola grossezza.

Gli Allemanni hanno di queste machine da far pillole di tutte le grandezze.

A Parigi per divider le pillole si adopera una piastra di avorio, di rame, o di argento, dentata come una sega. La si posa su una piccola massa di pillole, della quale si ha formato un rotolo più o meno lungo e grosso a fine di farvi dei segni; si divide poi quella massa in porzioni, tagliandola con un coltello nel mezzo dei segni; e si rotondano tra le dita quelle porzioni una dopo l' altra, o si dà ad esse la forma di olive.

Formate che sian le pillole, s' involgono in qualche polvere perchè non si attachino. S' involgono altresì in foglie d'oro o di argento, perchè siano più belle a vedersi, e punto non sentasi il sapor delle droghe, onde sono composte; si fanno prender le pillole involte in ostie, in confetture, tra due sottili fette di pane ec. queste cose assolutamente dal gusto del malato dipendono.

Per ordinario impiegasi la polvere di regolizia per involger le pillole, quando non s' inargentino, o non s' indorino. Impiegasi talvolta la polvere d'Iride di Fiorenza, o la polvere di amido, che sono talvolta anch' esse polveri adattate. Tocca al Medico prescrivere la spezie di polvere, in cui vuole che si aggirino le pillole che ordina, quando non ha intenzione che siano involte in polvere di regolizia.

Gli Allemanni generalmente si servono della polvere di licopodio, che dicesi anche *Solfo vegetabile*: se gli è dato questo nome per la proprietà che ha di fare strepito nell' accendersi, e di fare una spezie di scoppio quando se ne getta alla fiamma di una candela. Cotesta polvere è finissima, di un co-

lor

lor giallo più pallido della polvere di regolizia. La si tragge in Autunno dai piccinoli in forma di doppia clava, che crescono tra i rami del licopodio, e la si fa seccare.

Questa polvere gettata su i carboni esala molto fumo ed un acuto odore, che si accosta a quello dell'acido dei grassi animali. Le Dame, che si occupano in fini lavori, come in ricamo e merletti, se ne fregano le mani per impedir che non sudino; il che riesce benissimo. Questa polvere difficilmente si lascia penetrar dall'aqua; si può metterne alla superficie dell'acqua, e raccoglier dal fondo dell'acqua una moneta di argento senza bagnarsi le dita.

Per dorar e inargentar le pillole si fa uso di una scattola di legno, simile a quelle nelle quali si mette una saponetta, a motivo della forma rotonda che è più comoda di ogni altra. Mettonsi in questa scattola delle pillole fatte rotonde, e delle foglie di oro o di argento; si scuote leggiermente per ogni verso; le foglie di metallo si applicano attorno le pillole, e le cuoprono esattamente; si separano dalle restanti foglie. Bisogna, per quanto si può, non metter più foglie di quel ch'è duopo, perchè la bellezza delle pillole indorate o inargentate è di esser nette, brillanti, e senza foglie mal applicate.

Le pillole, per essere bene indorate o inargentate, non debbon essere nè troppo dure, nè troppo molli; quando son troppo dure, le foglie di metallo si applicano poco, e solo a luoghi, o niente. E' di mestieri umettar la loro superfizie, aggirandole nel concavo della mano bagnata con un poco di acqua o sciroppo per agevolar l'applicazion delle foglie. Quando son troppo molli prendono una grandissima quantità di foglie, che s'impiastrano attorno, e non divengono mai liscie e brillanti come debbon essere.

Tutto quel che abbiam detto intorno alla necessità di polverizzar separatamente gl'ingredienti ch'entrano nelle altre composizioni, è applicabile alle pillole e ai trocisci; però niente di più ne diremo.

Pillole di Cinoglossa.

℞ Radici di Cinoglossa,
Semenze di Giusquiamo bianco,
Estratto di Oppio per digestione,
} *a a* ʒ.

Mirra, ʒ vj.
Incenso maschio, ʒ v.
Castoreo,
Zafferano,
} *a a* ʒ j. ß

Si polverizzano queste sostanze ciascuna separatamente, si meschiano insieme e s'incorporano con una sufficiente quantità di sciroppo di cinoglossa per farne una massa di pillole.

Virtù. Queste pillole raddolciscono le acrimonie della pituita che cade sul petto; si danno per calmar la tosse, e il dolor di petto nelle flussioni di petto. Si danno anche nell'asma; sono sonnifere.

Dose. La dose è da un grano fino a sei.

Debbonsi sempre formar le masse di pillole in un mortajo di ferro, e pestarle a lungo con un pistello di ferro per unire ed esattamente meschiar tutte le sostanze. Si maneggia e ripassa la massa tra le mani, per meschiarla di nuovo, e render liscia la superfizie. Alcuni Artisti hanno l'uso di tingersi le mani con un poco d'oglio di mandorle dolci, perchè non si attacchino; e per conservar le masse di pillole, le involgono in fogli di carta pecora leggiermente intrisa in oglio di mandorle dolci. Ma io trovo che questo metodo non è buono, perchè quell'oglio assai presto diventa rancido, e comunica un disgustoso odore alle pillole; in oltre cagiona la muffa alla superfizie di quasi tutte le masse delle pillole. E' molto meglio maneggiarle senza oglio, ed involtarle in pergamena non ogliata.

Pillole di Starkey.

℞ Estratto di Oppio per digestione,
Regolizia,
Elleboro nero,
bianco,
} *a a* ʒ ij.

Sapone di Starkey (1). ʒ vj.

Metteſi in un mortajo di ferro l'estratto di oppio molle con le polveri ed il sapone di Starkey; pestansi queste materie finchè il miscuglio sia a dovere; aggiungesi, s'è duopo, una sufficiente quantità di essenza di trementina, e formasi una massa di pillole come le precedenti.

Il sapone di Starkey è più acre del sapone ordinario; serve in queste pillole a corregger le virtù purganti delle due specie di elleboro.

Que-

(1) Vedi la preparazione del Sapone di Starkey alla pag. 142.

Virtù. Queſte pillole ſono calmanti, conciliano il ſonno, ſpnno purganti. Si danno nella itterizia, nella idropiſia, nelle malattie di oſtruzione, e in tutti i caſi nei quali ſi temeſſe, che gli altri narcotici cagionaſſero delle depoſizioni, o ſoſpendeſſero la evacuazion degli umori.

Doſe. La doſe è da due grani ad uno ſcrupolo; ma la più ordinaria doſe è di ſei ad otto grani.

Pillole ſmettiche o di Sapone.

℞ Sapone medicinale, ʒ iv.
Polvere di Regolizia, } a a ʒ ß
Farina di Lino recente, }

Formaſi del tutto una maſſa di pillole come le precedenti, e ſi aggiunge s'è di neceſſità, una conveniente quantità di ſiroppo di biſmalva, o di oglio di mandorle dolci. Si può, in grazia del ſapone, impiegar indifferentemente l'uno o l'altro veicolo; legaſi egualmente bene con quei due excipienti. Divideſi la maſſa in pillole di quattro grani.

Queſte pillole hanno le ſteſſe virtù che il ſapone medicinale, di cui precedentemente parlato abbiamo; hanno di più il vantaggio di eſſere raddolcenti, per eſſervi in eſſe la ſemenza di lino.

Virtù. Si può darle con più ſicurezza a quei che hanno le fibre ſenſibiliſſime.

Doſe. La doſe è di due, tre, ed anche quattro pillole per una preſa; il che ſi replica ſino a tre volte al giorno, la mattina, al mezzo giorno e la ſera.

OSSERVAZIONI.

IL ſapone da noi quì detto *medicinale* non è diſſimile dal ſapon bianco ordinario, ſennon nell'eſſer fatto con più proprietà ed eſattezza di quello che ſerve a imbianchire. Merita per tutti i riguardi la preferenza, perchè nel prepararlo impiegar deveſi del buon oglio di oliva, e nel ſapon ordinario impiegaſi indiſtintamente ogni ſorta di ogli sì vegetabili che animali; baſta che poſſan fare del ſapone di una conveniente conſiſtenza.

Per preparar la farina di lino ſi peſta in un mortajo la quantità che ſi vuole di ſemenza di lino; la ſi paſſa per uno ſtaccio di crini piuttoſto fiſſo. La polvere che paſſa chiamaſi farina di lino.

Quando ſi ha peſtato due o tre volte la ſemenza di lino, e che ogni volta ſi ha ſeparato la farina, deveſi rigettar quel che reſta come quello che ha men di virtù; non è per la maggior parte che la ſemola o la ſcorza della ſemenza. Non deveſi impiegar che farina recentemente preparata, perchè preſto ſi fa rancida per la grande quantità di oglio, cui contiene, e di cui una parte inſinuaſi nelle carte, quando in tal modo conſervaſi.

Speſſo preparanſi queſte pillole col ſolo ſapone, perchè ſono bianche e meno brutte a vederſi.

Pillole balſamiche di Morton.

℞ Millepiedi preparati, ʒ vj.
Gomma arabica, ʒ iij.
Fiori di Bengioino, ʒ ij.
Zafferano, }
Balſamo ſecco del Perù, } a a ʒ j.
Balſamo di ſolfo con anici, *q. ſ.*

Si fa del tutto una maſſa di pillole come le precedenti.

Dannoſi queſte pillole nelle malattie di petto, per fermar la toſſe; eccitano lo ſputo, convengono nella polmonia, nell'aſma. Virtù.

La doſe è da un grano ſino a ſei. Doſe.

Pillole Balſamiche di STAAHL.

℞ Gomma di Edera, }
Ginepro, } a a ʒ ij. ß
Eſtrato di Aloè preparato con acqua, }
di Mirra preparato con acqua, } a a ʒ ij.
di Abſinzio preparato con vino, }
di Cardo benedetto prepar. col vino, } a a ʒ j. ʒ vij.
di Trifoglio fibrino con acqua, }
di Fumoſterno con vino, }
di Eileboro nero con acqua, } a a ʒ v.
di Rabarbaro con acqua, }
Trementina di Venezia, ʒ j.

Riduconſi in polvere fina le gomme di edera e di ginepro; mettonſi in un bacino di argento con tutti gli eſtratti e la trementina. Si pone il vaſo in bagno-maria per liquefar il miſcuglio; ſi dimena con una ſpatola di legno, e ſi fa ſeccare ſino a che, laſciandolo raffreddar un poco, divenga quaſi ſecco e fragile. Allora con queſta maſſa, finch'è calda, ſi fanno delle pillole del peſo di

di un grano. Quando ſono baſtantemente raffreddate, s' inargentano, come ſi è detto, e ſi ferrano in una ben chiuſa bottiglia.

OSSERVAZIONI.

Virtù. QUeſte pillole ſono ſtomachiche, agevolano la digeſtione, ſciolgono il ventre, ſono deoſtruenti; affrettano i meſi alle donne, danno dell' appetito, uccidono i vermi.

Doſe. La doſe è dai due ai dodici grani.

Staahl è l' inventore di queſte pillole; le ha egli tenute ſecrete lungo tempo; ma avendo comunicato la ricetta ad uno dei ſuoi amici, è ſtata ella trovata nelle carte di quell' amico dopo la ſua morte.

Entra in queſte pillole, come ſi vede, una grande quantità di eſtratti, dei quali molti ſon preparati con del vino; eſſi contengono per conſeguenza l'eſtratto proprio del vino, ch' è ſalino e deliqueſcente; però queſte pillole grandemente attraggono la umidità dell' aria. E' per queſta ragione che da noi ſi è raccomandato di ben ſeccarle in bagnomaria prima di ritondarle; poichè omettendo di ciò fare ſi rimetterebbero in maſſa in breviſſimo tempo. Biſogna rotondarle mentre la maſſa è calda, in modo che le pillole formate poſſano ridurſi quaſi in polvere. Se però ſi formaſſero le pillole mentre la maſſa foſſe men ſecca di quel che noi diciamo, ſi ripiegherebbe col far ſeccar le pillole in una ſtuffa dopo che formate foſſero; allora biſogna aver attenzione di lentamente ſcaldarle, perchè un calor troppo grande avrebbe forza di rimetterle in maſſa. Di tutte le pillole queſte ſono le più difficili a farſi. Queſta ſorta di pillole fa un' eccezione alla regola generale, di cui abbiam fatto menzione parlando della conſiſtenza molle, cui debbono avere. Di queſte benchè perfettamente ſecche niente haſſi a temere, perchè ſon compoſte di ſoſtanze faciliſſime a ſcioglerſi da ogni poco di umidità che trovino nello ſtomaco.

Pillole di BECKER.

℞ Aloè,		
Mirra,		
Zafferano,		
Gomma di Edera,	a a	ʒ iij.
Ginepro,		
Fiori di Solfo,		
Grana di Chermes,		
Eſtratto di Abſinzio,		
di Cardo benedetto,		
di Trifoglio fibrino,	a a	ʒ iij.
di Legno ſanto,		
di Rabarbaro,		
Mitridato,		

Si polverizzano ſeparatamente l' aloè, la mirra, il zafferano, le gomme, la grana di Chermes; mettonſi tutte queſte polveri, con i fiori di ſolfo, in un mortajo di ferro ſcaldato con aqua bollente, nel quale ſi ſono meſſi gli eſtratti e il mitridato. Si peſta tutto aſſai a lungo per formar una maſſa eſattamente meſchiata, e ſi aggiunge una ſufficiente quantità di eliſir di proprietà; ſi fa del tutto una maſſa, che ſi divide in piccole pillole del peſo di un grano; tengonſi queſte in una bottiglia ben turata per tener lungi la umidità dell' aria.

Virtù. Queſte pillole hanno le ſteſſe virtù che le precedenti.

Doſe. Prendonſi nella medeſima doſe.

OSSERVAZIONI.

QUeſte pillole ſono poco diſſimili da quelle di Staahl; gli eſtratti, che in queſte entrare ſi fanno, debbon eſſer tutti preparati con l' acqua; l' eliſir di proprietà che s' impiega per dar conſiſtenza a queſte pillole, è una tintura che contiene delle ſoſtanze analoghe a quelle delle pillole; ma lo ſpirito di vino di quella tintura facilmente ſi evapora, e le pillole notabilmente s' indurano; non attraggono l' umido dell' aria tanto facilmente quanto quelle di Staahl, e non ſi ſciolgono nello ſtomaco con la ſteſſa facilità. Per queſta ragione io penſo, che ſarebbe meglio impiegar del mele o del ſiroppo, invece dell' eliſir di proprietà, per legar queſte pillole.

Pillole Iſteriche.

℞ Opoponace,		ʒ j.
Galbano,	a a	ʒ ß
Sagapeno,		
Mirra,		
Aſſafetida,	a a	ʒ iij.
Caſtoreo,		
Gomma ammoniaca,		ʒ ß
Oglio di Succino non rettificato,		℈ j.
Mitridato,		q. ſ.

Ci ſcalda il fondo di un mortajo di ferro con acqua bollente, e vi ſi mette l' opopanace,

nace, il galbano, il sagapeno, e la gomma ammoniaca. Ammollite che siano bastevolmente queste gomme resine, si aggiungono le altre sostanze ridotte in polvere, e il mitridato; si pesta ogni cosa e si forma una massa di pillole, ed infine vi si aggiunge l'oglio di succino; s'involrano le pillole in un pezzo di carta pecora, e in un vaso conservansi.

Virtù. Queste pillole son buone ad abbattere i vapori isterici, ad accelerar i mestrui, a levar le ostruzioni.

Dose. La dose è da sei grani fino ad una mezza dramma.

Pillole Acciajate.

℞ Limatura di ferro preparata, ʒ j.
Canella, ʒ ij.
Aloè, ʒ j.
Sciroppo di Artemisia, *q. s.*

Fassi con tutto una massa di pillole come le precedenti.

Virtù. Queste pillole sono stomachiche e toniche; promuovono le regole, levano le ostruzioni, convengono nelle oppilazioni.

Dose. La dose è da sei grani fino ad uno scrupolo.

Pillole astringenti.

℞ Bolo di Armenia preparato, } aa ʒ ij.
Terra sigillata preparata, }
Corallo rosso preparato, }
Radici di Consolida maggiore, ʒ ij.
Tormentilla, } aa ʒ ß
Bistorta, }
Cacciù, }
Pietra ematite preparata, } aa ʒ j.
Sangue di Drago, }
Mastice in lagrima, ʒ ij.
Estratto di oppio per digestione, ʒ ß
Sciroppo di Menta, *q. s.*

Si forma del tutto una massa di pillole come le precedenti.

Virtù. Queste pillole sono validamente astringenti; convengono nello sputo di sangue, nelle perdite, per fermar i fiori bianchi e le gonorree dei due sessi. Si può anche darle per arrestar i vomiti e le dissenterie.

Dose. La dose è da sei grani fino ad uno scrupolo.

Allume tinto di MINSICHT, o *Pillole di Allume di* ELVEZIO.

℞ Allume di rocca, ʒ ij.
Sangue di Drago in polvere, ʒ j.

Si fa liquefar l'allume in un cucchiajo di ferro, e si aggiunge il sangue di Drago in polvere; si agita il miscuglio, e quando è mezzo raffreddato e ancora in pasta, se ne fan delle pillole più presto che si può, perchè la massa s'indura, e diventa fragile tosto ch'è raffreddata.

Virtù. Le pillole di allume sono astringenti, fanno orinare; dannosi nelle perdite, nell'emorroidi, nel flusso emorroidale, nel vomito, e nello sputo di sangue che venga dallo stomaco, e non dal petto.

Dose. La dose è da sei grani fino a una mezza dramma.

Pillole di Panacea mercuriale, o *Grani di Panacea.*

℞ Panacea mercuriale, ʒ j.
Midolla di pane tenero, ʒ iv.
Acqua, *q. s.*

Si polverizza la panacea; la s'incorpora con la midolla di pane tenero, e si aggiunge una sufficiente quantità di acqua; formasi una massa che dividesi in trecento ottantaquattro pillole; ogni pillola contiene un grano e mezzo di panacea.

Virtù. Le pillole di panacea convengono nei mali venerei, nei reumatismi, per levar le ostruzioni, per lo scorbuto; per le scrofole, per le volatiche, per la rogna, per la tigna, per uccider i vermi.

Dose. La dose è dai sei grani fino a uno scrupolo.

Pillole o Pietra di Felce.

℞ Succo di foglie, e di radici di Felce malchio, ʒ iv.
di Bacche di Sambuco, ʒ vj.
Vino di Borgogna, }
Acqua, } aa ʒ iv.
Acquavite, }
Noci di Cipresso, ʒ j. ß
Pietra ematite preparata, ʒ j.
Sangue di Drago, ʒ j. ß
Gomma Arabica, }
Draganto, } aa ʒ ij.
di Legno Santo, ʒ ij.
Succino preparato, } aa ʒ j.
Mastice in lagrima, }

Si mettono in una terrina di terra i fughi depurati, il vino di Borgogna, l'acqua e l'acquavite con tutte le altre ſoſtanze ridotte in polvere; ſi fa ſeccar il miſcuglio in bagno-maria, agitandolo ſenza intermittenza ſino a che abbia acquiſtato la conſiſtenza di pillole; allora ſi divide in piccole porzioni di mezz' oncia, chiuſo in dei pezzi di veſcica in forma di facchetti. Queſte pillole ſono aſſaiſſimo aſtringenti, ſi danno da un grano ſino a quattro nei corſi venerei.

Queſte pillole ſono ſtate inventate da un Ciarlatano, il quale veriſimilmente non avea cognizione dei terribili effetti delle calcine di piombo preſe internamente; faceva entrar nella ſua ricetta *quattr' oncie* di litargirio, che noi quì ſopprimiamo. Come queſte pillole ſi fanno perchè ſiano poderoſamente aſtringenti, io ſopprimo anche il cremor di tartaro, ed il cranio umano, ch'ei faceva entrare in doſe di un'oncia; io ſoſtituiſco a quelle ſoſtanze la pietra ematite preparata, le noci di cipreſſo, il ſuccino, ed il maſtice in lagrima. Queſte tre ultime ſoſtanze, come ognun ſa, ſono aſtringenti dolci e balſamici, che beniſſimo convengono nei caſi nei quali dannoſi queſte pillole.

Virtù. Le pillole di felce convengono nell' effuſioni di ſangue che ſi fanno in ſeguito delle cadute; eſſe riſolvono, e promuovono le orine. Convengono nelle perdite, nei fiori bianchi, nello ſputo, nel vomito di ſangue, nella diſſenteria, e nella gonorrea.

Doſe. La doſe è da ſei grani a una mezza dramma.

Teriaca celeſte.

℞ Eſtratto di radici di Angelica,
Ariſtolochia rotonda,
Contrajerva,
Enula Campana,
Genziana,
Tormentilla,
Valeriana ſelvatica,
Vincetoſſico,
Viperina,
Zedoaria,
Foglie di Cardo benedetto,
Centaurea minore,
Scordio, } aa ʒ iij.
Eſtratto di Oppio per digeſtione, ʒ j.
Reſina di Caſcariglia,
Laudano, } aa ʒ j.
Storace calamita, ʒ iij.
Mirra, ʒ iv.
Galbano,
Maſtice in lagrima,
Opopanace, } aa ʒ ij.
Reſina di legno ſanto, ʒ j.
Canfora, ʒ j.
Zafferano Gattineſe, ʒ j.
Caſtoreo, ʒ ß
Balſamo liquido del Perù, ʒ iij.
Oglio eſſenziale di Garofani,
Cedri,
Ginepro,
Succino rettificato } aa Goc. xij.
Polvere di Vipere,
Cinabro di Antimonio, } aa ʒ iv.
Sal volatile di Corno di Cervo rettificato,
Succino rettificato, } aa ʒ j. ß
Ambra grigia, ℈ j.
Ogli eſſenziali, diſtillati inſieme di Cardamomo,
Canella,
Cubebe,
Macis,
Noci moſcate, } in tutto ℈ ij.

Si polverizzano ciaſcuna ſeparatamente le reſine di caſcariglia, di laudano, la mirra, il maſtice, la reſina di legno ſanto, la canfora, il zafferano, il caſtoreo, le vipere, il cinabro di antimonio, l'ambra grigia: ſi forma di tutto una polvere ch' eſattamente ſi meſchia. Da un' altra parte ſi polverizzano inſieme i due ſali volatili, e ſi meſcolano con la ſopraddetta polvere; allora ſi fa ſcaldare con acqua bollente un gran mortajo di ferro, e il ſuo piſtello pure di ferro. Si ammolliſce nel mortajo il galbano, l'opopanace, lo ſtorace calamita col balſamo del Perù; ſi aggiungono gli eſtratti, che ſi ha meſchiati inſieme, e che ſi fanno liquefare in bagno-maria; ſi agita tutto fortemente e preſto col piſtello; quando la meſcolanza è fatta a dovere, vi s' incorporano le polveri, e quando la maſſa è raffreddata ſi aggiungono gli ogli eſſenziali. Si peſta queſto miſcuglio ſino a che ſia ben fatto, ſi raccoglie la maſſa, la s' involge in fogli di carta pecora, e la ſi conſerva in vaſi ben chiuſi.

La teriaca celeſte è un rimedio al quale Virtù. ſi ſono attribuite di grandi virtù e infinitamente ſuperiori a quelle della teriaca ordinaria. Noi però crediamo, che vi ſia da detrar molto: queſto medicamento ha le ſteſſe virtù

virtù che la teriaca ordinaria, ma preso in più piccola dose.

Dose. La dose è dai tre grani fino ad uno scrupolo.

OSSERVAZIONI.

IO metto quì con le pillole la teriaca celeste, perchè infatti è una massa di pillole. Entra nella sua composizione una gran quantità di sostanze volatili, che si procura di conservarvi, e che riguardo a ciò non si mettono sennon quando il miscuglio è freddo; il che è cosa molto incomoda, perchè in questo stato il miscuglio è di tal tenacità, ch'è assai difficile far agire liberamente il pistello. Molte eccellenti Farmacopee raccomandano di non metter i sali volatili sennon quando il miscuglio è raffreddato, ma si può mettergli nel tempo stesso che le polveri senz' alcun inconveniente, purchè si polverizzino e si tritino insieme prima di meschiarli con le polveri, per molte ragioni. 1. Il sal volatile di succino è acido, e non si sublima sennon a un grado di calor poco superiore a quello dell'acqua bollente. 2. Il sal volatile di corno di cervo si sublima a un grado di calore inferior a quello dell' acqua bollente; ma quando questi sali insieme si tritano, formasi per la via secca un sal neutro, che ha delle proprietà differenti da quelle di questi separatamente; questo nuovo composto non ha più la volatilità del sale volatile di corno di cervo; è in istato di soffrir senz' alterarsi e senza volatilizzarsi il grado di calore che ha il miscuglio quando si meschiano le polveri. Con questo metodo si risparmia la fatica di agitar quel tenace miscuglio per tanto lungo tempo quanto abbisogna col metodo ordinario.

DELLE PILLOLE PURGANTI.

Pillole Ante-cibum, o *Grani di Vitá*, o *Pillole masticcine*.

℞ Aloè, ʒ vj.
Mastice in lagrima, } a a ʒ ij.
Rose di Provins, }

Con una sufficiente quantità di sciroppo di absinzio si forma una massa, che si divide in pillole del peso di quattro grani.

Virtù. Purgano la bile e la pituita; fortificano lo stomaco.

Dose. La dose è dai dodici grani ad una dramma e mezza. Altri preparano i grani di vita con la massa delle seguenti pillole angeliche.

Pillole Angeliche.

℞ Succo depurato di Cicoria, }
Borragine, }
Luppoli, } a a ʒ iv.
Fumosterno, }
Rose pallide, }
Aloè, } a a ℔ j.

Si fa disciogliere l' aloè nei sughi depurati; si cola il miscuglio per un sottil pannolino; si fa addentar il liquore in bagnomaria fino a consistenza di estratto; allora aggiungonsi le seguenti polveri:

Rabarbaro, ʒ j.
Trociſci di Agarico, ʒ ß
Canella, ʒ ij.

Mescolansi bene queste polveri, e formasi una massa di pillole come le precedenti.

Virtù. Queste pillole hanno le stesse virtù che le precedenti; e meglio convengono nel caso che vi sia dell'imbarazzo nel fegato e nel mesenterio, per i sughi delle piante che sono epatiche. Del resto dannosi nella stessa dose.

Pillole cochie maggiori.

℞ Spezie d' Iera picra, ʒ j. ß
Trociſci Alhandali, ʒ iij. ϑ i.
Diagridio, ʒ ij.
Radici di Turbit, } a a ʒ v.
Stecade, }

Con una sufficiente quantità di sciroppo di pruno si forma una massa di pillole.

Virtù. Queste pillole sono purganti, ed attive. Dar non si debbono, come nemmeno le precedenti, nei mali infiammatorj.

Dose. La dose è da uno scrupolo fino a una dramma.

Pillole cochie minori.

℞ Aloè, }
Scammonea, } a a P. Eg.
Trociſci Alhandali, }

Si polverizzano tutte queste sostanze ciascuna separatamente, poi si meschiano insieme, e s'incorporano con una sufficiente quantità di sciroppo di rosa composto con l' agarico, e del tutto si forma una massa di pillole.

Virtù. Sono atte a purgar tutti gli umori, e a disimbarazzar il cervello.

Dose. La dose è da dodici grani fino a mezza dramma.

Pillole Aloetiche ammollienti.

℞ Aloè violato, ℥ vj.
Regolizia, } aa ℥ iij.
Radice di Bismalva, }
Con una sufficiente quantità di sciroppo di pomi composto si forma una massa di pillole.

Per preparar l' aloè violato si fa disciogliere in bagno-maria una libbra di aloè in due libbre di sugo di viola; si passa la soluzione per uno stretto pannolino; si fa condensar il liquore in bagno-maria fino a consistenza di estratto un poco sodo.

Virtù. Queste pillole purgano tutti gli umori.

Dose. La dose è dai dodici grani ad una dramma e mezza.

Pillole idragoghe di Bonzia.

℞ Aloè succotrino, } aa ℥ j.
Gomma gutta, }
Gomma ammoniaca, }
Si fa disciogliere queste tre sostanze in una bastevole quantità di aceto; si passa con espressione, e si fa addensar il liquore in bagno-maria fino a consistenza di pillole. Questa manipolazione è quella ch' è data dalla Facoltà di Parigi nell' eccellente suo Dispensario; è cosa certa, che resta la materia estrattiva acida dell'aceto, il quale modera e scema la troppo grande acrimonia della gomma gutta.

Bonzio, Medico del Principe di Oranges, Autore di queste pillole, faceva entrar nella sua ricetta del diagridio, e del tartaro vitriolato; ma questo sale, che sembra esser messo per correttivo, è assai lontano dal soddisfare a quell'oggetto tanto bene, quanto il principio salino acido dell' aceto.

Virtù. Queste pillole son buone a levar le ostruzioni; essendo esse purganti si danno con giovamento nella idropisia.

Dose. La dose è dai dodeci grani alla mezza dramma.

Pillole, od *Estratto di Rudio.*

℞ Polpa di Coloquintida. ℥ vj.
Agarico, }
Scammonea, } aa ℥ iv.
Radice di Elleboro nero, }
di Jalappa, }
Aloè, ℥ j.
Canella, }
Macis, } aa ℈ ij.
Garofani, }
Spirito di vino, ℔ j.

Si mette in un matraccio la coloquintida, l'agarico, le radici di elleboro, la jalappa e gli aromati; vi si versa sopra lo spirito di vino; si ottura il matraccio con un pezzo di vescica bagnata; si fa digerir il miscuglio per quattro o cinque giorni a un dolce calore; dopo questo tempo si passa con espressione; si mette il liquore nel matraccio con l' aloè e la scammonea polverizzati grossamente; si fa digerir di nuovo fino a che l' aloè sia interamente disciolto; allora si filtra il liquore; si mette in un lambicco di vetro, e si fa distillar lo spirito di vino in bagno-maria fino a che resti una materia melata, che si fa seccar all'aria libera, perchè acquisti la consistenza di pillole.

Purgano esse tutti gli umori; come sono attive, si danno nella febbre quartana, e nella malinconia ipocondriaca, nell' apoplessia, nella letargia. Virtù.

La dose è dai dodici grani ai due scrupoli. Dose.

OSSERVAZIONI.

Abbiam raccomandato di non metter l' aloè e la scammonea sennon dopo che lo spirito di vino caricato si sia delle parti estrattive delle altre sostanze. Se si mettessero i sughi gommosi resinosi nel tempo stesso che gli altri ingredienti, lo spirito di vino se ne satollerebbe tosto, e non sarebbe in istato di caricarsi della virtù delle altre sostanze. Si può, se si vuole, far evaporar lo spirito di vino all' aria libera, non v' ha altro inconveniente che quello di perderlo; questa evaporazione deve farsi a un calore assai moderato per perdere il meno che sia possibile delle parti volatili degli aromati. Sarebbe anche meglio ridurli in polvere, e meschiarli coll' estratto melato degli altri ingredienti, tanto più che vi entrano in pochissima quantità.

Pillole mercuriali di Belloste.

℞ Mercurio crudo, ℥ j.
Zucchero, ℥ ij.
Diagridio, } aa ℥ j.
Jalappa, }
Con una conveniente quantità di vino bianco si forma una massa che si divide in pillole di quattro grani.

Convengono in tutte le malattie della pelle; dividono la linfa; son buone contro le volatiche vive, e nei reumi; sono purganti, fondenti; levano le ostruzioni. Prendonsi in piccole dosi come alteranti; uccidono i vermi. Virtù.

La

Dose. La dose per purgare è dalle sei fino alle otto pillole.

OSSERVAZIONI.

BEloste era Chirurgo, grande amico di M. Grosse Medico Alemanno abitante in Parigi. Beloste diede a Grosse la ricetta di queste pillole; alla morte di quest'ultimo si trovò nelle sue carte questa formola: era essa accompagnata da una lettera dell'Autore, che lo pregava di non divulgar il suo secreto. La formola e la lettera sono capitate nelle mani del fu M. de Cloix, Medico della Facoltà di Parigi; l'ha fatta egli inserire, col nome di pillole mercuriali solamente, nella quarta edizione del Codice di Parigi, impresso nel 1748. Ma nella ultima edizione di quel Dispensario la Facoltà ha aggiunto del rabarbaro. Checchè ne sia, Beloste al suo tempo ha dato credito a quelle pillole, ma erano mal fatte. Io ne ho esaminato molte che uscite erano dalla sua casa, non ne ho trovato nessuna che non contenesse il mercurio in grossi globettini; si può separar il mercurio colla sola pressione di quelle pillole tra le dita; il mercurio non vi è nè combinato, e neppure diviso; però questa sostanza non produce buoni effetti sennon quando è in uno stato di perfetta estinzione, che acconstasi molto alla combinazione.

Beloste tritava insieme il zucchero e il mercurio con un poco di vino; quando il mercurio era sufficientemente diviso, aggiungeva le polveri e una sufficiente quantità di vino, e formava del tutto una massa di pillole. Ma ho osservato, che il zucchero non ha alcuna azione sul mercurio; si separa dal miscuglio in grossi globetti, che non è più possibile di meschiar alla massa; quel che resta mescolato alle pillole è nello stesso stato; e solo in globetti men grossi.

Per rimediare a quest'inconvenienti sarebbe desiderabile; che queste pillole si facessero nel modo seguente.

Pillole mercuriali del Beloste riformate.

℞ Mercurio revivificato dal Cinabro, ℥ j.
Cremor di Tartaro, ℥ iv.
Diagridio, Jalappa, } aa ℥ j.

Si mette in un mortajo di marmo il mercurio e il cremor di tartaro con un poco di sciroppo di capelvenere; si trita il miscuglio finchè il mercurio sia perfettamente estinto; il che si conosce quando fregandolo sul dorso della mano colla cima del dito non si scorge alcun globetto di mercurio nemmen coll'ajuto di una buona lente; allora si aggiungono le polveri, e s'incorporano con una sufficiente quantità di sciroppo di capelvenere: formasi una massa che dividesi in pillole di quattro grani.

OSSERVAZIONI.

IL cremor di tartaro è un sal acido vegetabile, che ha la proprietà di estinguere ottimamente il mercurio, e di formar con esso un sal neutro particolare, che ha tutta la virtù fondente ed antivenerea di quel rimedio. Il tartaro agisce con tanta efficacia sul mercurio mentre che insieme si tritano, che in men di un istante i globetti affatto spariscono, e non ricompariscono quando si aggiungono le polveri che assorbono la umidità; come ciò succede quando si ha tritato il mercurio col zucchero.

La combinazione del mercurio col cremor di tartaro forma un sal neutro, che si può paragonare a quello di aceto e di mercurio, del quale ho parlato nel mio Manuale di Chimica. Queste pillole sono un buonissimo purgante, hanno il vantaggio di sciogliersi facilmente nello stomaco, e di produr prontamente i suoi effetti.

Lo zucchero ha così poco la proprietà di estinguere il mercurio, che nella sperienza da me fattane ho osservato, che dopo aver tritato un egual peso di quelle due sostanze per due ore lo zucchero non avea acquistato punto di color bigio; quel miscuglio tritato di nuovo per altre due ore con un poco di acqua ha acquistato un leggerissimo color bigio, ma ch'è sparito tostochè la umidità è stata evaporata pel solo moto della trituazione, e il mercurio si è raccolto in grossi globi; lo zucchero erasi anche così poco unito col mercurio, che si è separato intieramente quando vi si è aggiunta una sufficiente quantità di acqua per disciogliere il zucchero. Lo stesso è accaduto stemperando delle pillole di Beloste in dell'acqua, ad eccezione di una piccolissima quantità, che resta combinata coll'acido del vino, che s'impiega per formar quelle pillole. Il che non è accaduto quando ho tritato insieme un miscuglio di parti eguali di mercurio e di cremor di tartaro; donde risulta, che quel composto, il quale forma una sorta di etiope, potrebb

trebb' esser impiegato con assai buon evento nei mali venerei.

Da tutto ciò compruovasi, che il color bigio, cui il mercurio prende in tempo di sua estinzione, nasce dalla estrema divisione di sue parti, e da un principio di combinazione con la sostanza, che serve a dividerlo.

Altre Pillole mercuriali.

℞	Scammonea,	ʒ v.
	Aloè,	ʒ j.
	Coloquintida,	ʒ iv.
	Mercurio dolce,	ʒ ß
	Cremor di tartaro,	ʒ j ß
	Gomma gutta,	ʒ ß
	Jalappa,	ʒ ij.
	Mirra,	ʒ ij.
	Mercurio crudo,	ʒ vj.
	Balsamo di Copaibe,	ʒ j.
	Sciroppo di pruno.	℔ j.

Metteſi in un mortajo di ferro il mercurio col cremor di tartaro, e un poco di ſiroppo, ſi trita il miſcuglio ſinchè il mercurio ſia del tutto eſtinto; allora ſi aggiungono le polveri e il reſto del ſiroppo, e ſi peſta il miſcuglio ſinchè ſia a dovere. La quantità di ſiroppo da noi preſcritta è quella ch' è neceſſaria a formar queſte pillole; contuttociò quella quantità può variare da una dramma ſino a mezz' oncia; ciò dipende dallo ſtato di ſiccità delle polveri.

Virtù. Queſte pillole ſon più purganti delle precedenti, ſono del pari ſondenti; convengono nelle malattie veneree.

Doſe. La doſe è da mezza dramma ſino a due ſcrupoli.

Dei Trociſci.

I trociſci ſono medicamenti ſecchi, che ſi dividono in piccole porzioni, alle quali ſi dà una particolar forma. Sono, come le pillole, o ſemplici, o compoſti di molte ſoſtanze ridotte in polvere, e incorporate con un adattato veicolo; ma ſono diſſimili in ciò, che non s' impiegano mai nè meli nè ſiroppi per loro excipienti, perchè queſte materie nè preſto nè compiutamente diſſeccanſi; e ſolo pel contrario impieganſi mucilagini e ſughi ec. facili a interamente ſeccarſi. Sono anche differenti dalle pillole per la forma che ad eſſi ſi dà, la quale varia notabilmente; ſi fanno rotondi o piatti, o in piramidi triangolari, in cubi, in pane di zucchero, in grani di vena, in triangoli ec.

Gli Antichi hanno dato diverſi nomi ai trociſci, e gli hanno anche confuſi con le paſtiglie; infatti queſte preparazioni ſono poco tra sè diſſimili.

Una volta i trociſci erano bollati col ſigillo di quello che ne avea inventato la compoſizione, perchè poteſſero eſſere riconoſciuti; ma non ſi ha più l' uſo di bollarli, perchè le ricette di quelli che ſono in uſo, ſono deſcritti in tutt' i Diſpenſarj.

I trociſci ſono ſtati inventati per poter conſervar lungo tempo certe ſoſtanze ridotte in polvere, come quella di vipera ec. Si cuopre talvolta la ſuperfizie dei trociſci con qualche balſamo, che fa l'uffizio di una vernice, perchè più a lungo conſervinſi. Ma nella Farmacia ſi potrebbe far a meno di trociſci, perchè le pillole chiuſe ſeccamente in bottiglie ben otturate poſſono conſervarſi in buono ſtato per più anni; il che deve baſtare.

I trociſci ſono o alteranti o purganti.

DEI TROCISCI ALTERANTI.

Trociſci di Squilla.

℞	Polpa di Squilla,	ʒ xij.
	Farina di Orobo,	ʒ viij.

Si mette la polpa di ſquilla in un mortajo di marmo, ſi meſchia con la farina di orobo; ſi forma del tutto una maſſa, che ſi divide in paſtiglie, ſi fanno ſeccare, e quando ſono ſecche ſi cuoprono con più ſtrati di una diſſoluzione di balſamo della Mecca nello ſpirito di vino.

A queſti trociſci ſi attribuiſce una virtù aleſſi-farmaca; ſon buoni ad incidere, a ſtaccare gli umori viſcoſi del cervello e del petto; ſon buoni per l'aſma; ſono diuretici. Virtù.

La doſe è da uno ſcrupolo ſino a tre dramme. Doſe.

OSSERVAZIONI.

I Trociſci di ſquilla non s' impiegano molto ſennonchè nella teriaca; ſi dovrebbe piuttoſto chiamarli trociſci di orobo, perchè vi entrano ott' oncie di quella farina, che punto non iſcema nella eſſiccazione, con dodici oncie di polpa di ſquilla, che ſcemano d' incirca otto a nove oncie, ſarebbe, a parer mio, molto meglio impiegar la ſquilla ſeccata e polverizzata, che ridurebbeſi in paſtiglie con una ſufficiente quantità di polpa di ſquilla, o impiegar, invece di farina di orobo, la polvere di radice di dittamo bianco, come Lemery raccomanda.

Per

Per preparar la polpa di ſquilla ſi mette la quantità che ſi vuole di cipolle di ſquilla ſfogliate in un bagno-maria ſenz' acqua; ſi fanno cuocere, ſi peſtano poi in un mortajo di marmo, e ſe n' aſtrae la polpa, come ſi fa per quella delle altre ſoſtanze, delle quali parlato abbiamo precedentemente.

La ſpezie di vernice, che ſi mette alla ſuperfizie di queſti trociſci, ſerve a renderli liſci, lucidi, ad accreſcer la loro virtù, ed a più agevolmente conſervarli. Si ha l'uſo di metter ſu queſti trociſci un ſigillo con l'impronto di una cipolla di ſquilla.

Trociſci di Vipere.

℞ Polvere di Vipere, *q. ſ.*

Con una ſufficiente quantità di mucilagine di gomma draganto preparata col vino di Spagna ſi forma una maſſa che ſi divide in trociſci; ſi fanno ſeccare, e ſi cuoprono con più ſtrati di diſſoluzione di balſamo della Mecca fatta nello ſpirito di vino; ſi fanno ſeccar di nuovo, e conſervanſi per l'uſo. Entrano queſti trociſci nella teriaca.

Virtù. Grandi virtù a queſti trociſci ſi danno; ſi vuole che ſiano ſudorifici, che reſiſtano alla putredine, che purifichino il ſangue, riſtabiliſcano le forze ec. ma ſono aſſolutamente virtù illuſorie. Se queſti trociſci hanno qualche virtù, l'hanno dal piccolo ſtrato di balſamo della Mecca, che ſi è meſſo alla lor ſuperfizie.

Doſe. Checchè ne ſia, per ordinario ſi danno in doſe di dodici grani ſino a una dramma. Ma potrebbon darſi in doſe molto più grande, come quella di due oncie ſenz'alcun inconveniente ſennonsè quello di caricar lo ſtomaco di un inutil rimedio.

OSSERVAZIONI.

ANdromaco, Autor della teriaca faceva i trociſci di vipere in un modo aſſai diverſo; faceva ſoffrir alle vipere un gran numero di preparazioni, perchè gli Antichi penſavano, che benchè morte, conſervaſſero il loro veleno: ma il veleno della vipera non riſiede che in un ſucco giallo rinchiuſo in piccole veſcichette ſituate alle radici dei loro denti, che ſono acutiſſimi; donde riſulta, che quando la teſta della vipera è tagliata, il reſto del corpo niente ha di pericoloſo e velefico. Inoltre il veleno della vipera non produce mali effetti ſennon quando è direttamente introdotto nel ſangue; il che ſuccede quando quegli animali mordono qualche parte del corpo di un altro animale. Molti Fiſici han fatto inghiottire a dei cani delle grandi doſi di quel veleno ſenza che incomodati ne foſſero.

Quanto al metodo da noi quì propoſto di preparar i trociſci di vipera, è quello ch'è adottato ed uſato da tutti quelli che di queſta materia s'intendono. E' certo, che ſe la vipera aveſſe le virtù ſudorifiche e cordiali ad eſſa attribuite ſe le conſerverebbero meglio con queſto metodo che con la cuocitura.

Trociſci Ciſi.

℞ Sandalo cedrino,		
Caſcariglia,	} a a	ʒ j.
Zucchero candito,		
Calamo aromatico,		ʒ ix.
Bdellio,		
Spigonardo,		
Caſſia lignea,	} a a	ʒ iij.
Giunco rotondo,		
Bacche di ginepro,		
Trementina di Scio,		ʒ iij.
Mirra,	} a a	ʒ j. ß
Squinante,		
Canella,		ʒ ß
Legno di Aloè,		ʒ ij ß
Zafferano,		ʒ j.
Mele di Narbona ſchiumato,		ʒ ß
Vino di Spagna,		*q. ſ.*

Si fa liquefar inſieme, in un mortajo di ferro ſcaldato con acqua bollente, il bdellio, la trementina, ed il mele, con un poco di vino di Spagna; ſi aggiungono poi le altre ſoſtanze ridotte in polvere; ſi peſta tutto ſinchè il miſcuglio ſia a dovere; ſe ne fanno dei trociſci e ſi fanno ſeccare.

Queſti trociſci non ſono in uſo; non ne ho meſſa quì la ricetta ſennon perchè entrano nel Mitridato.

Queſti trociſci ſono cordiali, ſtomachici, atti a reſiſtere alla cattiv'aria, e a ſcacciar per mezzo della traſpirazione i maligni umori. Virtù.

La doſe è dai dodeci grani a una dramma. Doſe.

Trociſci di HEDICROI.

℞ Maro,		
Maggiorana,	} a a	ʒ ij.
Radici di Aſaro,		
Legno di Aloè,		
Mirra,		
Malabatro,		
Zafferano,	} a a	ʒ vj.
Spigonardo,		
Caſſia lignea,		

Squinante,
Calamo aromatico,
Rapontico,
Legno di Balsamo, } aa ʒ iij.
Balsamo della Mecca,
Canella,
Costo arabico,
Amomo grappoloso, ℥ j.
Mastice in lagrima, ʒ j.
Vino di Spagna. q. s.

Di tutto fannosi dei trocisci come i precedenti; e quando son secchi si cuoprono con una dissoluzione di balsamo della Mecca fatta nello spirito di vino: questi trocisci entrano nella teriaca, e non sono ad altro uso.

Virtù. Questi trocisci son buoni contro la peste e contro le altre malattie contagiose; promuovono la traspirazione, e scacciano la cattiv'aria.

Dose. La dose è da uno scrupolo fino a una dramma.

Trocisci di Carabè.

℞ Succino preparato, ʒ j.
Olibano,
Zafferano, } aa ʒ ij.
Oppio,
Corno di Cervo calcinato a bianchezza,
Gomma arabica,
Draganto,
Lacca in grani preparata, } aa ʒ ij ℈ ij.
Sugo di Acacia,
d'Ipocistide,
Fiori del melagrano selvatico.
Mastice in lagrima,
Corallo rosso preparato, } aa ʒ ij. ℈ ij.
Semenze di Papavero bianco,

Con una sufficiente quantità di mucilagine di psillio preparato con una infusione di piantaggine si fa una massa, che si divide in trocisci in forma di piramidi triangolari; si fan seccare e conservansi in una bottiglia.

Virtù. Son buoni a fermar l'emorragie, lo sputo di sangue, la dissentaria, il flusso dei mestrui e dell'emorroidi; sono del pari buoni ad arrestar i corsi di ventre, e la gonorrea; se ne prendon per bocca, ed in injezione; sono calmanti.

Dose. La dose è da dodici grani fino a una dramma.

Trocisci di Mirra.

℞ Mirra, ℥ ß
Lupini, ʒ j.
Foglie di Ruta,
Mentastro,
Puleggio,
Radice di Robbia, } aa ʒ ij
Valeriana,
Semenze di Petrosellino di Macedonia,
Assafetida,
Sagapeno, } aa ʒ j.
Opopanace,
Canfora,
Zafferano, } aa ℈ j.
Oglio di Succino fetido,

Con una sufficiente quantità di sugo di artemisia si fa una massa, che dividesi in trocisci formati in piramidi triangolari.

Questi trocisci sono emmenagoghi, eccitano i mesi alle femmine, facilitano il parto e la uscita della secondina; abbattono i vapori.

Dose. La dose è da uno scrupolo fino a una dramma.

Trocisci di Alkekengi.

℞ Polpa di frutti di Alkekengi, ℥ ij.
Gomma arabica,
Draganto, } aa ʒ ß
Estratto di Regolizia,
Mandorle amare scortecciate, } aa ℥ ß
Semenze di Papavero bianco,
Succino preparato, } aa ʒ ij.
Semenze di Appio,
Oppio, ʒ j.
Succo di foglie di Alkekengi, q. s.

Si pestano in un mortajo di marmo i frutti recenti di alkekengi con le loro semenze, se n'estrae la polpa per mezzo di uno staccio, si pestano insieme le semenze di papavero bianco, di appio, e le mandorle amare per formarne una pasta; la si meschia con la polpa precedente; si aggiungono le altre sostanze ridotte in polvere; si fa di tutto una massa, aggiungendo del sugo di alkekengi non depurato, ed espresso di fresco; si divide la massa in piccole porzioni, perchè si secchi a dovere. Allora la si riduce in polvere fina, la si passa per uno staccio di seta; s' inumidisce con una sufficiente quantità di acqua; si forma una pasta soda, pe-

peſtandola in un mortajo di ferro, e la ſi divide in piccoli trocisci in piramidi triangolari; ſi fan ſeccare, e tengoſi ad uſo.

Le ſamenze di alkekengi, di papavero bianco, e di appio, non ſi riducono in polvere baſtantemente fina; per ciò è, che ſi raccomanda di polverizzar la maſſa dopo ch'è ſeccata, per dividerla di nuovo le parti troppo groſſe, e di meſchiar le ſoſtanze con tutta la maggior eſattezza. Il che è anche neceſſario, perchè quetti trocisci ſi fanno ſpeſſo entrare nelle pozioni magiſtrali, le quali conterrebbero delle parti groſſe, che diſguſterebbero i malati.

Virtù. Sono ſtimati buoni per le ulcere dei reni e della veſcica, per la diſuria, per la orina ſanguigna; ſono un poco lonniferi.

Doſe. La doſe è da dodici grani ſino a una dramma.

Trocisci di Bianco Rhasis.

℞	Bianco di Ceruſa,		ʒ x.
	Sarcocolla,		ʒ iij.
	Amido,		ʒ ij.
	Gomma Arabica,	a a	ʒ j.
	Dragante,		
	Canfora,		ʒ ß

Si polverizza la ceruſa, come abbiam detto (1); ſi polverizza la canfora con tre o quattro goccie di ſpirito di vino; ſi meſchia l'amido con la canfora, ſi aggiungono le altre ſoſtanze ridotte in polvere, ſi umetta il tutto con una ſufficiente quantità di acqua roſa; ſi forma una ſoda paſta, che ſi divide in piccoli trocisci lunghetti in forma di grani di vena. Quetti trocisci non ſi ordinano mai per l'interno; ſi fanno entrare in dei collirj, e in delle injezioni; aggiungeſi a queſti trocisci dell'oppio, quando il Medico lo preſcrive. Son buoni per le malattie degli occhi; moderano la infiammazione; fermano la fluſſione; nettano la marcia; ſcemano l'ardor delle gonorree.

Virtù.

Trocisci Iſterici.

℞	Aſſafetida,	a a	ʒ ij. ß
	Galbano,		
	Mirra,		ʒ ij.
	Caſtoreo,		ʒ j. ß
	Radici di Aſaro,	a a	ʒ j.
	Ariſtolochia rotonda,		
	Foglie di Sabina,		
	Valeriana,		
	Matricaria,		
	Dittamo,		ʒ ß

Con una ſufficiente quantità di ſucco di timo formaſi una maſſa che ſi divide in troſcici in piramidi triangolari.

Quetti troſcici ſono un valido emmenagogo: affrettano i meſi alle femmine, agevolano il parto, e la uſcita della ſecondina; abbattono i vapori.

La doſe è da dodici grani ſino ad una dramma.

Troſcici Eſcarotici.

℞	Sublimato corroſivo,	ʒ j.
	Amido,	ʒ ij.

Con una conveniente quantità di mucilagine di gomma draganto ſi fa una maſſa, che ſi divide in piccoli troſcici in forma di grani di vena. A queſti troſcici ſi aggiunge dell'oppio ad arbitrio del Medico. Queſto rimedio uſaſi ſolo eſternamente; preſo per bocca ſarebbe un veleno.

Sono buoni per far dell'eſcare. Si applicano ai cancri venerei, ſu le ſcroſole, ſu l'eſcreſcenze; producono aſſai preſto il loro effetto. Virtù.

Troſcici Eſcarotici di Minio.

℞	Minio,	ʒ ß
	Sublimato corroſivo,	ʒ j.
	Mollica di pane tenero,	ʒ vj.

Con una ſufficiente quantità di acqua roſa ſi fa una maſſa che ſi divide in piccoli troſcici come grani di vena, e in piccole piaſtrelline come lentichie.

Per ordinario ſi preſcrive d'impiegare quattro oncie di mollica di pane ſeccata, e ridotta in polvere fina; ma perchè queſta ſoſtanza è difficiliſſima a ridurſi in polvere, vi ſi ſoſtituiſcono ſei oncie di mollica di pane tenero, che già trovaſi quaſi alla conveniente conſiſtenza, e che inoltre comodiſſimamente ſi meſcola con le altre materie ridotte in polvere per mezzo dell'acqua roſa. Solo eſternamente ſi applica queſto rimedio; preſo internamente ſarebbe un veleno.

Queſti troſcisci hanno le ſteſſe virtù che i precedenti; e ſervono ai ſteſſi uſi. Virtù.

Trocisci di Cacciù, o Cacciù con la Regolizia.

℞	Cacciù,	ʒ ij.
	Eſtratto di Regolizia (2),	ʒ j.
	Zucchero,	ʒ x.

Con una ſufficiente quantità di mucilagine di gomma draganto ſi forma una paſta ſoda.

Si

(1) Vedi la preparazione della Ceruſa alla pag. 46.
(2) Di quello che ſi eſtrae dalla prima infuſione di queſta radice.

Si fa ſcaldar un poco un mortajo di marmo, e vi ſi ammolliſce l'eſtratto di regolizia per mezzo di un piſtello di legno; ſi ſtempera con un poco di mucilagine; ſi aggiunge lo zucchero e il cacciù; l'uno e l'altro in polvere fina, ſi fa una ſoda paſta con una baſtante quantità di mucilagine, e la ſi peſta fino a che il miſcuglio ſia ben fatto; allora dividesi la maſſa in piccoli trociſci come grani di vena; ſi fanno ſeccare, e conſervanſi in una ben chiuſa bottiglia.

OSSERVAZIONI.

ALcuni Artiſti hanno l'uſo di far rotondi quei trociſci con le mani bagnate con oglio di ben, o di mandorle dolci per impedire che non ſi attacchino; ma queſto è un peſſimo metodo, perchè ſu i grani rimane una piccola pellicella di oglio, che qualche tempo dopo che ſono fatti i trociſci diventa rancida; il che comunica ad eſſi un odore e un ſapore diſpiacevoliſſimo, ch'è bene evitare, perchè quei trociſci ſi fanno perchè ſiano grati: è meglio impiegare un poco di acqua, che non cagiona verun inconveniente, e ch'è tanto comoda quanto l'oglio.

Cacciù con la Viola.

℔ Cacciù,		℥ iij.
Eſtratto di Regolizia,	} a	a ʒ. j. ß.
Iride di Fiorenza,		
Zucchero,		℥ xij.

Si forma del tutto una maſſa con una ſufficiente quantità di mucilagine di gomma draganto preparata con l'acqua, e la ſi divide in piccoli trociſci come i precedenti. A queſti trociſci l'Iride di Fiorenza dà l'odor di viola.

Cacciù ſenza odore.

℔ Cacciù,	℥ iij.
Zucchero,	℥ xij.

Con una adattata quantità di mucilagine di gomma draganto preparata con acqua fanaoſi dei trociſci come i precedenti.

Cacciù con l'Ambra grigia.

℔ Cacciù,	℥ ij. ß
Zucchero,	℥ xij.
Ambra grigia,	gr. viij.

Fannoſi con tutto dei trociſci con una conveniente quantità di mucilagine di gomma draganto.

Alcuni aggiungono uno o due grani di muſchio per dare ai trociſci più di odore, e comunemente queſt'ultimo odore ſi prende per quello dell'ambra; l'ambra grigia però ha un odor piacevole non acuto, e affatto differente da quello del muſchio.

Cacciù col fiore di Arancio.

℔ Cacciù,	℥ iij.
Zucchero,	℥ xiv.
Oglio eſſenziale di fiori di Arancio,	Gocc. vj.

Con una conveniente quantità di mucilagine di gomma draganto, preparata con l'acqua di fiori di arancio, formanſi dei trociſci come i precedenti.

Cacciù con la Canella.

℔ Cacciù,	℥ iij.
Zucchero,	℥ xiv.
Canella,	ʒ ß
Oglio eſſenziale di Canella,	Goc. v.

Fannoſi dei trociſci come i precedenti con una baſtante quantità di mucilagine di gomma draganto preparata con dell'acqua di canella.

Tutte le diverſe preparazioni di cacciù da noi menzionate hanno tutte preſſochè la ſteſſa virtù. Virtù.

Sono eſſe ſtomachiche ed aſtringenti, correggono il cattivo fiato; ſe ne laſcian liquefar alcuni grani in bocca. Sono più in uſo pel piacere, che per la Medicina.

DEI TROCISCI PURGANTI.

Trociſci di Agarico.

℔ Agarico,	℥ iv.
Zenzero,	ʒ ß

Si fa infondere il zenzero ammaccato in due oncie di acqua di canella per otto o dieci ore, ſi paſſa la infuſione, la ſi meſchia con l'agarico ridotto in polvere fina; ſi peſta il miſcuglio per formare una paſta, che ſi divide in piccoli trociſci di forma triangolare; ſi fanno ſeccare e ſi conſervano in una bottiglia ben otturata.

L'agarico e i ſuoi trociſci ſi credono buoni a purgare la pituita, e a ſcaricare il cervello. Virtù.

La doſe è da dodici grani fino a una dramma. Doſe.

OS-

OSSERVAZIONI.

ALcune Farmacopee preſcrivono di far infondere il zenzero col vino bianco; ma da noi ſi crede che ſia da preferire l'acqua di canella, perchè corregge meglio il naſeoſo ſapor dell'agarico.

Il zenzero ſi crede che ſia il correttivo dell'agarico. Alcuni uſano ſopprimerlo, perchè la ſua infuſione altera la bianchezza dell'agarico.

I trociſci di agarico poſſono riputarſi una preparazione inutile; è meglio ſcegliere un buon agarico, ed impiegarlo in ſoſtanza; ſe ſi vuol dargli un correttivo, ſi può meſchiarlo con del ſale ammoniaco; queſto è il migliore che adoperare ſi poſſa, come nota Lemery nella ſua Farmacopea, pag. 387.

L'agarico è una ſoſtanza fungoſa, che non ſi può polverizzare come la maggior parte degli altri vegetabili. Biſogna, quando ſi vuol ridurlo in polvere, prenderne un pezzo e fregarlo ſu uno ſtaccio di crini per logorarlo; raccoglieſi la polvere ſopra un foglio di carta, che ſi è poſto ſotto lo ſtaccio. Se ſi peſta in un mortajo, ſi ridoce, per così dire, tutto in piaſtrelle in parti groſſamente polverizzate, e perchè queſta ſoſtanza è leggieriſſima, s'impiaſtra ſu lo ſtaccio, ne chiude i pori, e non può paſſare per eſſo.

Trociſci Alhandali.

℞ Polvere di polpa di Coloquintida, *q. ſ.*

La ſi meſchia e la s'incorpora con una ſufficiente quantità di mucilagine di gomma draganto preparato con acqua roſa; ſi forma una ſoda paſta che ſi divide in piccoli trociſci come grani di vena.

Virtù. Sono un purgante draſtico; ſi danno quando è neceſſario purgare, in tutte le malattie della pelle, nei mali venerei, nella idropiſia, apopleſſia, litargia.

Doſe. La doſe è da due grani ſino ad uno ſcrupolo.

OSSERVAZIONI.

GLi' Antichi ordinano, per preparar i trociſci alhandali, di peſtar la coloquintida intera con la mucilagine, di far ſeccar il miſcuglio, di ridurlo in polvere, e di ripeter la ſteſſa operazione ancora tre o quattro volte; abbiam già eſpoſto il noſtro parere in queſta materia, e provata la inutilità di tante operazioni. Se ſi fanno ad oggetto di meſcolar molta mucilagine con la coloquintida, ſi può aggiunger a quella polvere la quantità che ſi crede a propoſito di gomma draganto in polvere, e far dei trociſci con una ſufficiente quantità di acqua, e con ciò alla medeſima indicazione ſoddisferaſſi. Con queſto metodo ſi eviterà almeno l'incomodo di polverizzar più volte di ſeguito una ſoſtanza, che non ha biſogno di eſſere polverizzata che una volta ſola; tanto più che la coloquintida facilſſimamente ſi polverizza. Se quelle operazioni ſi fanno ad oggetto di non eſſer incomodato dal ſapore amaro della polvere che ſi alza fuori del mortajo, quando queſta materia ſi peſta ſenza intermedio, anche queſto è un errore, perchè biſogna peſtar la maſſa dopo ch'è ſeccata per ridurla in polvere fina. Ella laſcia che ſi diſſipi una egual quantità di polvere, che non è meno diſguſtoſa di quando la ſi polverizza a ſecco per la prima volta: inoltre queſta ſoſtanza non porta delle acredini alla gola, come quando ſi polverizza la maggior parte dei purganti reſinoſi.

MEDICAMENTI ESTERNI,

o *dei Topici.*

SI chiamano *Medicamenti eſterni* o *Topici* quelli che ſi applicano eſternamente. Tra queſti rimedj altri produr non debbono il loro effetto ſennon ſu la parte, cui ſi applicano; e ſon queſti i più ordinarj: altri, benchè ſimilmente applicati all'eſterno, ſon fatti perchè con le loro virtù facciano dei ſenſibili cambiamenti nell'interno: queſti ultimi non ſono in uſo tanto frequente quanto i primi.

I medicamenti eſterni ſono officinali e magiſtrali; ſono, come gl'interni, di differente natura e di diſſimile conſiſtenza. Ve ne ſono di acquoſi, di ſpiritoſi, di graſſi e di oleoſi; altri ſon liquidi, altri molli, altri infine di una ſodiſſima conſiſtenza. L'ordine, col quale di queſti varj medicamenti trattar ſi può, eſſendo aſſai arbitrario, noi ſcegliamo quello di lor conſiſtenza cominciando dai liquidi, e prima dagli officinali; dietro a queſti faremo molte riflеſſioni intorno ai medicamenti magiſtrali interni ed eſterni.

Degli

Degli Ogli per infusione e per decozione.

GLi ogli, dei quali parliamo, sono delle infusioni e decozioni di vegetabili e di animali fatte in oglio di oliva.

L'oglio è un mestruo, che ha la proprietà di estrar soltanto le sostanze oleose e resinose dei corpi, che se gli presentano. Alcuni pensano, che abbia la proprietà di caricarsi delle materie gommose ed estrattive sì dei vegetabili che degli animali; il che è vero, quando quelle sostanze trovansi combinate con delle materie resinose; ma la cosa è altrimenti quando le materie gommose ed estrattive sono pure.

Tutto quel che abbiam detto parlando delle infusioni e decozioni nell'acqua per conservar gli aromati, e le parti volatili degl'ingredienti, è applicabile alla preparazione di questi ogli; sono essi soggetti alle medesime leggi, e debbon farsi colle cautele medesime.

Nel numero grande degli ogli, che si ha costume di preparar nella Farmacia, ve ne son molti, che sembrano non aver altra virtù che quella dell'oglio stesso; perchè le materie vegetabili o animali ch'entrar si fanno nella loro composizione, non contengono che pochissimo o niente di principj dissolubili nell'oglio di oliva.

Alcuni vegetabili, come i gigli, contengono ben un principio, cui l'oglio può estrarre; ma è così fugace, che si dissipa piuttosto che fissarsi nell'oglio, a motivo della manipolazione che richiedesi per preparare quest'oglio. Si è da noi esposto il nostro sentimento alla pag. 133. intorno alla natura di quel principio, ed abbiam suggerito i mezzi da tentarsi per ottenerlo a parte: diremo fra poco i mezzi di fissar le sostanze odorose della stessa natura, che sono contenute in molti altri vegetabili, quali sono i fiori di gelsomino, di tuberosa ec. Ma così non è di tutti i vegetabili; ve ne son molti che non danno che un odor erbaceo, come sono la maggior parte delle piante non odorose; ma danno all'oglio molto di materia resinosa colorante: questi ogli hanno delle virtù ben note, e si adoperano ogni giorno con buon evento.

Tra le piante odorose ve ne son molte, che danno molto di odore e di colore; altre non danno che o l'uno o l'altro: tutte coteste varietà nascono dalla natura dei principj contenuti nei vegetabili, o dalle varie proporzioni di quei principj.

Gli ogli possono dividersi, come le acque distillate, in semplici e in composti, in odorosi, e privi di odore.

DEGLI OGLI SEMPLICI.

Oglio Rosato.

℞ Rose di Provins recenti,	℔ j.
Oglio di Oliva,	℔ iv.

Si pestano grossamente le rose rosse in mortajo di marmo con un pistello di legno, mettonsi in un vaso con l'oglio di oliva; si espone questo miscuglio al Sole, o al calore del bagno-maria per due o tre giorni; e poi si passa con forte spremitura. Si aggiunge all'oglio una simile quantità di fiori; si fa infonder di nuovo come la prima volta; si fa scaldar il miscuglio in bagno-maria perchè si dissipi la maggior parte della umidità; si passa con espressione; si lascia depor l'oglio; si versa per inclinazione per separarlo dalla sua posatura, e in una ben otturata bottiglia conservasi.

Nello stesso modo si preparano gli ogli dei seguenti fiori:

Di Rose pallide, Di Viole,
D'Iperico, Di Ginestra,
Di Gigli.

E generalmente tutti gli ogli delle piante senza odore, le quali niente più di principj danno nell'oglio, che le materie, delle quali parliamo.

L'oglio rosato, e quello degli altri vegetabili ora mentovati non hanno che la sola virtù dell'oglio; esso è raddolcente ed ammolliente applicato all'esterno. Virtù.

OSSERVAZIONI.

LE rose rosse danno, nell'acqua e nello spirito di vino una tintura assai colorita; la loro virtù astringente risiede in un principio gommoso ed estrattivo dissolubile in entrambi i liquori; non danno punto di oglio essenziale nella distillazione ordinaria; l'oglio di oliva non si carica nè dell'odore, nè del color delle rose, perchè i loro principj non sono punto analoghi all'oglio. Quasi tutte le Farmacopee prescrivono di far successivamente tre ed anche quattro infusioni di rose rosse nello stesso oglio; ma par che siano affatto inutili, perchè l'oglio di oliva non n'estrae niente. Credesi comunemente, che le rose rosse danno all'oglio un colore; ma se li dà quel colore, facendolo scaldar con della *scorza di radice di orcanetta*, specie di

Bu-

Bugloſſa, che creſce in Linguadocca e in Provenza. L'interno della radice di quella pianta è legnoſo, e non dà che poco o niente di color all'oglio; la ſola ſcorza eſterna, ch'è reſinoſa, ha queſta proprietà. Per colorar gli ogli col ſuo mezzo ſi fanno mediocremente ſcaldare in un bacino, e per ogni libbra ſi mette una mezz'oncia incirca di ſcorza di quella radice; l'oglio ne attrae ſul fatto una bella tintura roſſa. Quando è ſufficientemente colorito ſi paſſa per un pannolino; ſi laſcia deporre, e traendolo fuori per inclinazione ſi ſepara dalla ſua feccia.

Coloraſi nello ſteſſo modo l'oglio d'iperico, perchè i fiori di queſta pianta niente comunicano all'oglio di oliva, nè all'acqua, benchè diano un'aſſai bella tintura roſſa nello ſpirito di vino. Pare, che la materia colorante di quei fiori riſieda in qualche principio analogo alla gomma copal, o al ſuccino, o che la materia colorante è trattenuta dall'azione dell'oglio per la troppo grande quantità degli altri principj eſtrattivi, che lo ſpirito di vino diſcioglie nel tempo ſteſſo.

I fiori di viole, del pari che le roſe pallide, neſſun colore communicano all'oglio; ma queſte ultime contengono, come abbiam detto, un oglio eſſenziale odoroſiſſimo, che ſi fiſſa nell'oglio di oliva, e gli dà un odore gratiſſimo.

I gigli bianchi e gialli non colorano l'oglio di oliva, e neſſun odore gli danno, perchè i loro ogli eſſenziali ſon troppo fugaci e volatili; ſvaniſcono piuttoſto che fiſſarſi nell'oglio. Ma pare che le difficoltà che s'incontrano nel ritenere e fiſſare quel fugace oglio nell'oglio di oliva, vengano principalmente dall'eſſer quei fiori molto acquoſi. Quando ſi prepara il loro oglio collo ſteſſo metodo che l'oglio di roſe, i fiori non ſon penetrati dall'oglio ſino nell'interno tanto preſto; ſoffrono, in tempo della loro infuſione, un leggier grado di fermentazione; ſi riducono in certe ſpezie di veſciche; vengono a nuotar, e a muffare ſu la ſuperficie dell'oglio, e non gli comunicano che un odore di muffa. Si ha dunque obbligo di ricorrere al calore del bagno-maria per preparare queſt'oglio, e per far che ſi diſſipi la umidità dei fiori; ma 'allora l'oglio eſſenziale, o lo ſpirito rettore nel tempo ſteſſo ſvaniſce.

Così non è degli altri fiori delle piante gligliacee, che ſono aſſai meno acquoſe, come i fiori di tuberoſa, ed i fiori di alcuni vegetabili, che contengono un ſimile oglio, come quelli di gelſomino. Si ſepara e ſi fiſſa il loro principio odoroſo per mezzo dell'oglio di oliva.

Ogli di Tuberoſa, e di Gelſomino.

PEr fare queſti ogli ſi procede nel modo accennato per l'oglio roſato, ma non ſi fa ſcaldar il miſcuglio in bagno-maria nè per la infuſione, nè per farne diſſipar la umidità. Si fa infondere il miſcuglio al Sole in un vaſo chiuſo per dodici o quindici giorni, dopo il qual tempo ſi paſſa con ſpreſſione; ſi laſcia depurar l'oglio al Sole, e ſi ſepara dalle ſue feccie e dalla umidità.

Queſt'oglio trovaſi aſſai odoroſo e carico dell'oglio eſſenziale di quei fiori. Si mette a infondere una nuova quantità di ſimili fiori freſchi, e ſi procede come abbiam detto; ſi replicano anche le infuſioni ſino a dodici o quattordici volte, e talvolta più, ſino a che l'oglio ſia ben carico dell'odor di quei fiori. Alcuni impiegano l'oglio di ben invece dell'oglio di oliva; il che è meglio, perchè quello è infinitamente men ſoggetto a divenir rancido.

Molti Autori raccomandano, per la preparazione degli ogli in generale, di far bollire le piante nell'oglio ſinchè ſiano affatto prive di umido, ed anche fritte e ſeccate dall'oglio; il che rilevano quando gettandone un poco nel fuoco s'infiammano ſenza ſcoppiare. Penſano che l'oglio ſi carichi meglio delle ſoſtanze dei vegetabili, e che tutti i lor principj ſi combinino con l'oglio. Queſto è il metodo ſeguito dai poco iſtruiti, perchè è più preſto, e meno incomodo del da noi propoſto; ma è aſſolutamente difettoſo. Silvio, benchè aſſai antico, lo condanna, e raccomanda di preparar tutti gli ogli in bagno-maria (1). E' certo che l'oglio anche ſenza che ſia bollente, acquiſta un grado di calor grande, e molto ſuperiore a quello dell'acqua bollente; è queſto più che baſtante per far diſſipar i principj volatili, e interamente diſtruggere le ſoſtanze, che ſi erano combinate con l'oglio. In oltre, quando l'oglio acquiſta un grado di calore un poco ſuperiore a quello dell'acqua bollente, ſi ſcompone, il ſuo acido ſi ſviluppa, e ha virtù diverſe da quello che non ha ſofferto un ſomigliante calore. E' per ordi-

na-

(1) Silvio pag. 250. e 260.

nario, più fluido, più trasparente, men facile a condensarsi, e molto più presto diventa rancido; tutti questi fenomeni ci dinotano, che qualche alterazione ha sofferto.

Virtù. Gli ogli di tuberosa e di gelsom ni sono in uso per la toeletta in grazia del lor buon odore. Vi sono dei casi nei quali si potrebbe esternamente applicarli per animar e fortificar i nervi, e consolidar la pelle.

Oglio di Camomilla.

℞ Fiori secchi di Camomilla Romana, ℥ viij.
Oglio di Oliva, ℔ iv.

Prendonsi i fiori di camomilla seccati di fresco, si mettono in un vaso di terra; vi si versa sopra l'oglio di oliva che si ha fatto intiepidire; si chiude il vaso con del sughero; si lascia il miscuglio in digestione al Sole per sei settimane, o in bagno-maria per due o tre giorni; poi si passa l'oglio per un pannolino, e si sottomette al torchio la feccia; si lascia depor l'oglio, e si raccoglie per inclinazione; si conserva in bottiglie ben otturate.

Nello stesso modo si preparano gli ogli dei seguenti vegetabili.

Di Fiori di Meliloto, Di Menta,
Di Sambuco, Di Aneto,
Di Majorana, Di Ruta,
Di Absinzio, Di Mirto,
Di Abrotano,

E generalmente tutti gli ogli dei fiori e delle piante odorose, che niente o poco perdono del loro odore seccandosi.

Virtù. L'oglio di camomilla è ammolliente, risolutivo, raddolcente e fortificante, applicato all'esterno.

OSSERVAZIONI.

MOlte Farmacopee raccomandano d'impiegar i fiori e piante recenti; il che è indifferente, che quando si preparano in pochi giorni coll'ajuto del calore del bagno-maria; ma io ho osservato, che quando si fanno infondere al calor del Sole per sei settimane a anche molto meno di tempo, la umidità cui contengono, fa divenir rancido l'oglio prima che la infusione sia terminata; non si corrono i stessi rischj impiegando quei vegetabili secchi; gli ogli son più facili a depurarsi, perchè meno di fecce contengono.

Tutti i vegetabili, che noi raccomandiamo di trattare con l'oglio di oliva, come i fiori di camomilla, danno a quell'oglio il loro odore e colore, perchè contengono degli ogli essenziali e delle resine coloranti. I fiori di camomilla, e di sambuco non danno quasi che dell'oglio essenziale; cambian essi il color dell'oglio di oliva in un verdiccio assai brillante, ma gli altri danno molto odore e color verde, spezialmente la ruta, l'absinzio ec.

Noi prescriviamo d'impiegare ott'oncie di fiori di camomilla secchi; quelle all'incirca equivagliono a due libbre di quei medesimi fiori freschi e non seccati, che ricercansi da molte Farmacopee, e che si vogliono impiegati in due successive infusioni dello stesso oglio. Con ciò non si ha l'incomodo di quelle doppie infusioni, perchè spesso non si possono avere i fiori freschi quando se ne ha bisogno per la seconda infusione.

Il calor che si dà all'oglio di oliva prima di versarlo sui fiori, fa che meglio agisca su i principj, che può estrarre dai vegetabili. Si può accrescer la virtù degli ogli mescolandovi, dopo che son preparati, alcune goccie d'oglio essenziale delle medesime piante.

Oglio di Solatro.

℞ Solatro fresco ed in frutti, } a a ℔ iv.
Oglio di Oliva, }

Si ammacca il solatro col dargli alcuni colpi di pistello di legno in un mortajo di marmo; si mette in un bacino coll'oglio di oliva; si pone il vaso su le ceneri calde, e si fa evaporare una gran parte della umidità; si passa il miscuglio per un pannolino, spremendo ben la polatura; si mette a depor l'oglio in una bottiglia, e si estrae fuori chiaro separato dalla sua feccia.

Nello stesso modo si preparano gli ogli delle piante che seguono:

Di Stramonio,
di Pomi d'oro,
di Giusquiamo,
di Cicuta,
di Nicoziana,
di Balsamina,

E di tutte le piante acquose, che non danno punto di oglio essenziale colla distillazione ordinaria, e che contengono molto di principj resinosi coloranti; come le piante da noi citate per esempio.

L'oglio

Virtù. L'oglio di ſolatro non ſi adopera che eſternamente, è umettante, riſolvente, calmante; mitiga le infiammazioni e i dolori cagionati dai cancri, e dagli umori canceroſi.

Gli ogli delle piante ora nominate che ſi preparano nello ſteſſo modo, ſono narcotici, e non ſi adoprano che eſternamente; hanno eſſi le ſteſſe virtù che l'oglio precedente, ma in gradi più eminenti.

OSSERVAZIONI.

NOi raccomandiamo di fare queſti ogli per cuocitura e ſul fatto, perchè le piante, con le quali ſi preparano, contengono molta umidità; eſſe ammuffirebbero, farebbero divenir rancido l'oglio, ſe ſi preparaſſero per infuſione, come le precedenti. Tutte queſte piante comunicano all'oglio un color verde più o meno carico, perchè contengono tutte una reſina verde, che ſi diſcioglie nell'oglio.

M. Rouelle pretendeva, che quella parte colorante foſſe una feccia; ma pare che di tal materia non aveſſe chiare notizie. Si potrebbe anche accuſarlo di non ſaper diſtinguere le reſine pure dalle gomme reſine, ſe giudicar ſi voleſſe da una *Deſcrizione dell'Analiſi vegetabile*, che ſi dice eſſere *eſtratta dalle ſue Lezioni*, e che infatti ſino ad ora non ha negato che ſua non ſia. Si è meſſa quella Deſcrizione dietro alla traduzione della Piritologia di Henchel nel Trattato intitolato: *Flora ſaturniſans*, pag. 159. Non è che un eſtratto dell'eccellente Trattato di Boerhaave intorno al regno vegetabile; ma il Collettore, che veriſimilmente è un diſcepolo di M. Rouelle, ne dà tutto l'onore al ſuo Maeſtro; gli attribuiſce quella deſcrizione di analiſi, e la propone come un modello, che ſeguir dovrebbeſi trattando li altri due regni. Queſta ultima propoſizione ſarebbe vera, ſe niente cambiato ſi foſſe di quel che dice Boerhaave; ma ſi ſono ſoppreſſe delle coſe eſſenziali, e ad eſſe ſi ſono ſoſtituiti degli errori, che mal ſarebbeſi a volergli imputare al famoſo Boerhaave.

Il Collettore delle Lezioni di M. Rouelle dice alla pag. 160. „ Noi crediamo dover „ oſſervare intorno alle gomme e alle reſi„ ne, che gli antichi Chimici poco iſtrutti „ dei veri caratteri, ond'elleno diſtinguon„ ſi, le hanno confuſe, e hanno dato il no„ me di gomme a delle vere reſine, come „ la gomma lacca, la gomma copal, la gom„ ma elemi, la gomma gutta ec. queſti no„ mi traggono in errore anche oggi dei Chi„ mici per altro iſtruttiſſimi, i quali con„ fondono quelle ſoſtanze con le gomme ad or„ ta del loro infiammarſi e del loro non iſcio„ glierſi nell'acqua ". M. Rouelle e il ſuo diſcepolo manifeſtamente s'ingannano. Chiunque un poco iniziato nella Farmacia ſa, che la gomma lacca e la gomma gutta non ſono vere reſine, ma ſoltanto gomme reſine; il che è tanto vero, che la gomma gutta forma, coll'acqua, una ſpezie di emulſione gialla, e che la gomma lacca in grani vi dà una tintura roſſa, che ſi può ravvivare per mezzo degli acidi. Nella ſteſſa Opera, pag. 163. num. 15. ſi dice: *l'Olibano è una reſina ſecca*; e nel numero ſeguente ſi paragona al bengioino, ch'è una reſina pura; ma ſventuratamente l'olibano è riconoſciuto da tutti i Chimici per una gomma reſina, che ſi diſcioglie in parte nell'acqua, e in parte nello ſpirito di vino. Queſto preteſo modello di analiſi vegetabile è pieno di ſomiglianti errori; ma mio diſegno non è di rammentargli quì tutti, perchè mi ſcoſterebbero troppo dal mio aſſunto.

Le feccie delle piante, alle quali M. Rouelle attribuiſce la proprietà di colorir gli ogli e i graſſi, ſono inſolubili nell'oglio. Come dunque ſarebb'egli poſſibile, che gli daſſero del ſuo colore ſenza intorbidare la ſua traſparenza? Mi ſembra evidente, dopo quel che ſi è detto intorno alle tinture fatte con dello ſpirito di vino, e intorno a quelle che io ho preparate con dell'etere, che quelle ſoſtanze coloranti dei vegetabili, delle quali parliamo, ſono vere reſine. Col mezzo dei meſtrui ho levato le reſine verdi da quelle piante; ho colorato poi gli ogli e i graſſi con quelle ſteſſe reſine, ſcioglendole in eſſi ſenza intorbidar la loro traſparenza; proprietà tutte che appartengono a delle ſoſtanze reſinoſe analoghe ai meſtrui ſpiritoſi ed oleoſi, e non a delle feccie, che intorbiderebbero i liquori, e vi ſi depotrebbero in aſſai breve tempo.

Le ſpume che ſi ſeparano nello ſchiarire i ſughi dei vegetabili, dei quali parliamo, contengono quaſi tutti la lor materia reſinoſa colorante, come ſopra abbiam detto. Si può aſſicurarſene col fare ſcaldar moderatamente quelle ſpume con dell'oglio di oliva, il qual ſul fatto diventa più o meno verde. La materia mucilaginoſa e il parenchima ſi precipitano come nelle operazioni precedenti.

Oglio

Oglio di Xiride.

℔ Radici freſche di Xiride. ℔ j.
Oglio di Oliva, ℔ ij.
Fiori di Xiride, ℔ ß

Nettanſi le radici; ſi tagliano in fette; ſi fanno macerar nell'oglio per ventiquattr'ore ſu delle ceneri calde; poi ad un lento fuoco ſi fa evaporar la umidità dopo aver colato l'oglio per un pannolino con forte ſpremitura; vi ſi mettono i fiori di Xiride. Si fa digerir di nuovo ſu le ceneri calde per dodici ore; ſi fa diſſipar la maggior parte dell'umido ad un lento fuoco; ſi paſſa l'oglio con eſpreſſione; ſi laſcia depurare; ſi verſa per inclinazione, ed in ben turata bottiglia.

Virtù. A queſt'oglio viene attribuita la facoltà di validamente detergere e riſolvere. Viene raccomandato per i tumori freddi, per le ſcroſole, per accelerar la ſuppurazione. Ma io credo che altre virtù non abbia che quelle del puro oglio.

Oglio di Maſtice.

℞ Maſtice in lagrima, ʒ vj.
Oglio di Oliva, ℔ j. ß

Si fa intiepidire l'oglio in un bacino; ſi aggiunge il maſtice in lagrima, ridotto in polvere groſſa; ſi agita il miſcuglio e ſi fa ſcaldar leggermente ſino a che il maſtice ſia diſciolto; ſi laſcia raffreddar l'oglio e ſi chiude in una bottiglia.

Nella ſteſſa guiſa ſi preparano tutti gli ogli delle reſine pure, come pur quelli delle gomme reſine; con queſto divario, che le gomme reſine non ſi ſciolgono interamente nell'oglio; la parte gommoſa ſi precipita, e la depoſizione ſi ſepara dall'oglio.

Facevanſi un tempo di queſti ogli con delle materie purganti, come l'aloè, la coloquintida, la ſcammonea ec. e ſi applicavano ſu la region del baſſo ventre colla idea di purgare; ma ſonoſi banditi dalla Farmacia tai medicamenti, perchè ſi è ſcoperto, che non purgavano ſempre, e che in oltre le acri ſoſtanze, ond'erano compoſti, cagionavano delle roſſezze e delle infiammazioni dolorose all'eſterno.

Virtù. L'oglio di maſtice fortifica i nervi e le giunture; ſi dà in criſteri nei corſi di ventre e nella diſſenteria.

Doſe. La doſe è da una mezz'oncia ad un'oncia.

Oglio di Vermi.

℞ Vermi di terra vivi, } a a ℔ iv.
Oglio di Oliva, }
Vino bianco, ʒ viij.

Mettonſi i vermi di terra nell'acqua e vi ſi laſcian ſgorgare per dieci o dodici ore; poi ſi lavano in più acque tiepide, e ſi mettono in un bacino coll'oglio e il vino. Si pone il vaſo ad un leggier fuoco; ſi fa cuocere i vermi ſino a che l'umidità ſia quaſi ſvanita; ſi paſſa l'oglio per un pannolino, ſi laſcia deporre, e ſi ſepara dalle ſue feccie verſandolo per inclinazione, ſi conſerva in botti ben otturate.

Nel modo ſteſſo ſi preparano gli ogli
Di Lucertole verdi,
Di Roſpi,
Di Rane ec.

L'oglio di vermi ammolliſce, fortifica i nervi; è buono per i dolori delle giunture, per riſolvere i tumori, per i diſlogamenti, per le ammaccature; ſe ne fregano le parti malate. Virtù.

Oglio di Scarafaggi.

℞ Scarafaggi, ℔ ß
Oglio di Lauro, ℔ j.

Scelgonſi dei ſcarafaggi neri, che ſtanno nel letame, e ſi nutrono di eſcrementi; ſi ſchiaccino groſſamente; ſi fanno infonder nell'oglio di lauro per alcuni giorni; ſi fa poi ſcaldar il miſcuglio a un moderato fuoco per far iſvanire una gran parte dell'umidità; ſi paſſa l'oglio con eſpreſſione; ſi laſcia depurare, e ſi verſa per inclinazione.

L'oglio di ſcarafaggio è buono per raſſodare e fortificar i nervi indeboliti dalle ammaccature; è riſolvente. Virtù.

Oglio di Formiche.

℞ Formiche di boſco, ʒ viij.
Oglio di Oliva, ℔ j.

Mettonſi le formiche nell'oglio che ſi ha fatto intiepidire; ſi conſerva il miſcuglio per otto o dieci giorni in un vaſo chiuſo eſpoſto al Sole, a capo dei quali ſi fa ſcaldare in bagno-maria; ſi paſſa con eſpreſſione, ſi laſcia depor l'oglio, e ſi verſa per inclinazione; ſi conſerva in bottiglia ben chiuſa.

Si dice queſt'oglio atto a rianimare gli ſpiriti, ad eccitare il ſeme; ſe ne fregano le parti della generazione. Illuſorie ſon queſte virtù; eſſo non ha che quelle dell'oglio di oliva. Virtù.

Oglio

Oglio di Scorpioni.

℞ Scorpioni, n. c.
Oglio di Oliva, ℔ ij.

Si prepara queſt'oglio come il precedente.

Virtù. Queſt'oglio ſtimaſi buono a fermare i progreſſi del morſo e del veleno dello ſcorpione, e degli animali velenoſi; ma l'oglio puro di oliva ha la virtù ſteſſa applicato alle parti offeſe. Il miglior rimedio contro il morſo di animali velenoſi è l'applicazione dell'alcali volatile del ſale ammoniaco, ed ogni altro ſal alcali volatile.

DEGLI OGLI COMPOSTI.

Oglio di Mucilagine.

℞ Radici freſche di Biſmalva, ℔ j.
Semenze di Fieno greco, Lino, } a a ℔ ß
Acqua bollente, q. ſ.
Oglio di Oliva. ℔ ij.

Nettanſi le radici di biſmalva, ſi tagliano in ſette; ſi mettono a infondere per ventiquater' ore in acqua bollente con le ſemenze di lino, e di fienogreco; ſi deve agitar il miſcuglio di tempo in tempo con una ſpatola di legno, ſi cola poi il liquore con eſpreſſione, e ſi mette in un bacino con l'oglio di oliva, ſi pone il vaſo ad un moderato fuoco, e ſi fa evaporar quaſi tutto l'umido. Si paſſa l'oglio ſenza ſpremitura, e ſi depura come i precedenti.

Virtù. Queſt'oglio è raddolcente, riſolvente, ammolliente.

OSSERVAZIONI.

QUeſt'oglio ha un color giallo, di zafferano, che gli viene dalla ſoſtanza reſinoſa del fienogreco, che ſi è diſciolta nell'acqua, e cui l'oglio ſepara dopo la infuſione; conſerva eſſo per altro l'odore di quella ſemenza.

Quando l'umido è quaſi evaporato, la mucilagine della ſemenza di lino, e della radice di biſmalva ſi riduce in grumi, è ſoggetto ad attaccarſi e a bruciarſi in fondo al vaſo; perciò è dnopo muoverlo ſenza interruzione, e non lo laſciar troppo ſeccare: ſi laſcia ben deporre queſt'oglio prima di ſervirſene.

Le mucilagini di ſemenza di lino e di biſmalva nulla danno nell'oglio di oliva. Noi crediamo, che ſi poſſan ſopprimere ſenza verun inconveniente: penſiamo altresì, che queſt'oglio ſarebbeſi meglio, ſe ſi meſchiaſſe inſieme dell'oglio di lino e dell'oglio di oliva, e ſi laſciaſſe infondere il miſcuglio a caldo ſu la ſemenza di fienogreco ammaccata, queſti ogli ſi caricherebbero di una maggior quantità delli principj reſinoſi ed oleoſi di queſta ſemenza, nella quale riſiede la maggior virtù di queſt'oglio di mucilagine.

Oglio di piccoli Cani.

℞ Dei piccoli Cani di freſco natì, n. vj.
Oglio di Oliva, ℔ vj.
Vino bianco, ℥ viij.

Prendonſi dei piccoli cani poco fa nati, ſi tagliano in pezzi; ſi mettono in un bacino coll'oglio, e col vino, ſi fanno cuocere a piccolo fuoco ſinchè ſian fritti, avendo attenzione di agitar il miſcuglio con una ſpatola di legno, affinchè i piccoli cani non ſi attacchino al fondo del vaſo; ſi paſſa con eſpreſſione, e ſi verſa l'oglio, ſinchè è caldo, ſu le ſeguenti piante ſeccate e groſſamente tagliate, che ſon meſſe in una mezzina.

Somità di Origano, di Serpillo, di Puleggio, d'Iperico, di Majorana, } a a ℥ ij.

Si ottura il vaſo con del ſughero, e ſi eſpone al Sole per quindeci giorni, o tre ſettimane, allora ſi cola con eſpreſſione, ſi depura l'oglio, e ſi ſerra in una bottiglia ben otturata.

L'oglio di piccoli cani è ſtimato buono per fortificar i nervi, per la ſciatica, per la paraliſia, per iſciogliere, e riſolvere i catarri, che vengono dalla pituita fredda e viſcoſa. Se ne fregan le ſpalle, la ſpina del dorſo, e le altre parti malate. Le virtù vengono dalle piante aromatiche, e non dai piccoli cani, i quali qualora ſon graſſi non danno che un poco di graſſo, il quale non ha le virtù che a queſt'oglio ſi attribuiſcono: è ſoltanto raddolcente.

Oglio di Caſtoreo.

℞ Caſtoreo, ℥ ij.
Vino roſſo, ℥ iij.
Oglio di Oliva, ℥ xij.

Si prende il Caſtoreo nuovo, e che ſia ancora ben molle, ſi taglia minutiſſimo, ſi mette in una cucurbita di vetro coll'oglio di oliva ed il vino, ſi cuopre il vaſo; ſi fa digerir

il miſcuglio in bagno-maria per ventiquattr' ore agitandolo di tempo in tempo; allora ſi fa evaporar la umidità allo ſteſſo grado di calore; ſi paſſa l'oglio con eſpreſſione, o ſi conſerva in la ſua poſitura in una ben turata bottiglia.

Il caſtoreo contiene un principio reſinoſo, che facilmente diſcioglieſi in dei liquori ſpiritoſi ed oleoſi. L'oglio in queſta guiſa preparato è di un color roſſo bruno, ed ha molto l'odore del caſtoreo.

Queſt' oglio è ſtimato buono per le malattie del cervello, per la paraliſia, per le convulſioni, per la letargia, e per i ribrezzi. Adoperaſi anche per le malattie della matrice.

Balſamo tranquillo.

℞ Foglie di Stramonio, Solatro, Fitolacca, Belladonna, Mandragora, Nicoziana, Juſquiamo, Papavero bianco, nero,	}	*a a* ℥ iv.
Perſicaria,		℥ j.
Roſpi,		n. v.
Oglio di oliva,		℔ vj.

Si nettano e ſi tagliano tutte queſte piante, ſi mettono in un bacino con i roſpi interi e vivi, e l'oglio di oliva; ſi fa cuocere il miſcuglio a piccolo fuoco, movendolo di tratto in tratto con una ſpatola di legno fino a che l'oglio diventi di un bel color verde, e che le piante ſiano ben ammortite, e private dei tre quarti di loro umidità; allora ſi paſſa con iſpremitura; ſi laſcia depor l'oglio per ſepararlo dalle ſue feccie; ſi fa ſcaldar un poco, e ſi verſa in un vaſo grande, nel quale ſi ſono meſſe le piante aromatiche recenti che ſeguono, nettate e groſſamente tagliate.

Foglie di Roſmarino, Salvia, Abſinzio maggiore, Abſinzio minore, Iſſopo,	}	*a a* ℥ j.
Timo, Majorana, Balſamina di giardino, Menta, Fiori di Lavanda, Sambuco, Iperico,	}	*a a* ℥ j.

Si agita queſto miſcuglio con una ſpatola per far che le piante ſi bagnino nell'oglio; ſi tura il valo con del ſughero; ſi eſpone al ſole per quindici giorni, o in bagno-maria per dieci o dodeci ore. Quando l'oglio è mezzo raffreddato, ſi paſſa con eſpreſſione; ſi laſcia depor per più giorni; ſi verſa per inclinazione, e in una bottiglia ben chiuſa conſervaſi.

Queſto balſamo è anodino, calma i dolori di reumatiſmo; fortifica i nervi, tempera gli ardori della infiammazione applicato ſu le parti dolenti. Si fa talvolta entrare in criſteri calmanti e raddolcenti. Virtù.

La doſe è da mezz' oncia ſino a due oncie. Alcuni lo fan prendere internamente; ciò far deveſi con molta prudenza a cagione della virtù delle piante narcotiche, delle quali è compoſto; è meglio, quando ſia duopo, ricorrere a dei rimedj più ſicuri e più noti. Doſe.

OSSERVAZIONI.

IL nome di *Balſamo*, ch'è ſtato dato a queſto compoſto, è molto improprio: vedremo, che quel, cui veramente compete il nome di *balſamo*, dev' eſſer più conſiſtente di quel ch'è queſto medicamento; il quale deve riputarſi come un oglio compoſto.

Le piante, ond' è compoſto queſt' oglio, ſono di due differenti ſpezie: altre ſono ſenza odore, e nulla di eſſenziale contengono, che poſſa volatilizzarſi al grado di calore che impiegaſi per farle cuocere all'aria libera; altre ſono odoroſe, e contengono molt' oglio eſſenziale, il quale interamente diſſiperebbeſi ſe ſi trattaſſe nella ſteſſa maniera. Le une e le altre ſomminiſtrano all'oglio molti principj, che gli danno un color verde più o meno ſcuro. Quaſi tutte le piante ſenza odore, ch' entrar ſi fanno in queſt' oglio, contengono non ſolo una materia reſinoſa pura, che ſi diſcioglie e combina facilmente con l'oglio, ma eziandio una grande quantità di gomma reſina, che ſi diſcioglie egualmente nell' oglio ma che ſe ne ſepara qualche tempo dopo ch'è preparata, e ſi precipita in grumi verdicci e teneri, che danno all'oglio un'apparenza di rappreſo; ma ſi liquefanno, e ſi meſchiano coll'oglio al minimo grado di calore; queſta materia ſi depone di nuovo qualche tempo dopo ch'è raffreddata. Queſti fenomeni pruovano, che quella materia gommoſa è così ben combinata colle materie reſinoſe, che per ciò diventa diſſolubile nell'oglio; la materia gommoſa non

è ſen-

è ſenza virtù, ſi ha intenzione, ch'ella reſti nell'oglio. Ad oggetto di conſervarla abbiamo raccomandato di far cuocere a lento fuoco le piante ſenza odore, e di non privarle che dei tre quarti in circa del loro umido; ſe ſi faceſſero ſcaldar troppo, e ſi ſeccaſſero interamente, come da alcuni ſi vuole, non ſolo ſi farebbe ſeparar la materia gommoſa, ma diſtruggerebbeſi anche il colore delle ſoſtanze reſinoſe; perchè allora l'acido dell'oglio ſi ſviluppa ed agiſce ſu le materie coloranti, in quel modo che l'acido volatile ſulfureo diſtrugge i colori. E tanto più ſi ha motivo di ſoſpettare, che la coſa ſia così, per aver oſſervato, che l'acido dell'oglio, venendo a ſvilupparſi in tempo che ſi fa rancido, ſi riduce in vapori inſenſibili, che diſtruggono il colore delle carte roſſe ed azzurre, con le quali ſi cuoprono i vaſi e le bottiglie, nelle quali quegli ogli conſervanſi. Quando la cuocitura delle piante è finita, ſi paſſa l'oglio; ſi ſepara dall'acqua che ſi trova in fondo, e ſi fa intiepidire per verſarla ſu le piante aromatiche, che ſi fanno digerir inſieme in un vaſo chiuſo; con tal mezzo non ſi perde niente di loro principj; quelle piante danno in queſt'oglio una nuova quantità di materie reſinoſe, che aumentano il ſuo color verde. Ma per aver queſt'oglio ben colorito, biſogna impiegar tutte quelle piante nel loro ſtato di freſchezza, perchè quando ſon vizze non danno per niente tanto colore. Pare, che ciò naſca da una cauſa all'incirca ſimile alla da noi teſtè mentovata.

In tempo che le piante ſi ſeccano, ſoffrono una perdita di umido, ed un inſenſibile moto di fermentazione, che concentra e ſviluppa il loro acido. Queſto ultimo principio agiſce ſul colore delle reſine, e di più in più lo diſtrugge; ma tuffando nell'acqua i gambi di quelle piante, che cominciano a farſi vizze, riprendono del vigore; ho oſſervato, che in queſto ſtato acquiſtano di nuovo la proprietà di colorar gli ogli come prima, perchè veriſimilmente il color della reſina ſi rigenera.

Il balſamo tranquillo non può aver tutti gli anni un color verde egualmente carico, impiegando ſempre la ſteſſa quantità di piante. Ciò accade, come ho avvertito più volte, perchè le piante contengono men di reſina odoroſa negli anni piovoſi che negli anni ſecchi.

Alcuni gli danno il color che gli manca coll'aggiungere una competente quantità di verderame ſenza badare alle veneſiche qualità che in quel medicamento introducono: è facile accorgerſi dei pericoli, ai quali ſi eſpone chi fa uſo del balſamo tranquillo colorito con un ſiffatto veleno.

Noi penſiamo, che da queſta compoſizione ſi poſſa levar i roſpi, i quali poco o niente di virtù poſſon comunicare; poſſono benſì inſpirar a molti grande ripugnanza e averſion a queſto medicamento.

Dei Balſami.

SI è dato il nome di balſamo alle reſine liquide, che ſi traggono con inciſione da molti alberi, come il balſamo della Mecca, il balſamo di Copahu, il balſamo di Canadà, la trementina ec. Si ſon chiamati balſami queſte reſine per la loro grande virtù a conſolidar le piaghe, ed anche per la lor conſiſtenza viſcoſa. Queſti balſami erano un tempo cariſſimi e rariſſimi; per ordinario ſi dà anche il nome di balſamo a un medicamento prezioſo, e che ha grandi virtù.

In ſeguito ſi è dato lo ſteſſo nome a dei medicamenti compoſti, che aveano all'incirca la ſteſſa viſcoſa conſiſtenza, ed ai quali le virtù medeſime ſi attribuivano; erano fatti col diſegno di ſupplire alla rarità dei balſami naturali. Ma in queſti ultimi tempi non ſi ha avuto alcun riguardo alla conſiſtenza dei medicamenti, ai quali ſi è dato il nome di balſamo; il che ha fatto, che oggidì nella Farmacia ſi abbiano dei balſami liquidi ſpiritoſi, dei balſami liquidi della conſiſtenza degli ogli, dei balſami denſi come gli unguenti, dei balſami ſodi come gli empiaſtri; non ſe ne trovan più che abbiano veramente la conſiſtenza dei balſami naturali.

I balſami ſpiritoſi hanno per baſe lo ſpirito di vino, e molti ogli eſſenziali; qualche volta lo ſpirito di vino ſi carica della tintura di molte ſoſtanze, prima di meſchiarle con gli ogli eſſenziali.

I balſami, che hanno la conſiſtenza degli ogli graſſi, ſon fatti con quei medeſimi ogli, ai quali ſi aggiungono delle materie odoroſe, che poco cangiano la lor conſiſtenza.

I balſami, che hanno la conſiſtenza di unguento, ſono per lo più degli unguenti propriamente detti; alcuni però non ſono compoſti che di cera bianca, o di oglio denſo di noce moſcata, che ſi ha meſcolato con degli ogli eſſenziali; talvolta ſono dei graſſi animali, che s'impiegano per excipienti degli ogli eſſenziali; ma ciò attualmente

non si pratica perchè troppo facilmente divengono rancidi.

I balsami empiastrici debbon la lor consistenza a delle resine secche odorose, a della cera ec.

Son fatti perchè siano odorosi, e non si usano, che come profumi. Si chiudono in piccole scatole di avorio o di argento, e si tengono in saccoccia; si dà a questi balsami una consistenza soda, perchè siano più comodi a portar addosso, e il lor odore meno disperdasi.

Molti balsami si prendono internamente, altri si applicano all' esterno.

Dal fin quì detto intorno ai balsami risulta, che avereſſimo potuto mettere in questo luogo il balsamo del Commendatore, ed il balsamo tranquillo con alcuni altri, dei quali parleremo all'articolo degli unguenti; ma dacchè tutte queste cose sono arbitrarie, ho creduto doverli unire ai medicamenti, con i quali hanno maggior relazione.

Balsamo Oppodeldoc.

℞ Radici secche di Bismalva, Consolida, Genziana, Aristolochia rotonda, Angelica,	a a	ʒ vj.
Cime fiorite di Salvia; Fiori di Lavanda, Bacche di Ginepro,	a a	ʒ ij.
Castoreo polverizzato, Canfora,	a a	ʒ ij.
Foglie Fresche di Sanniccola, Stellaria, Pelloſella, Lingua di Serpente, Pervinca,	a a	ʒ ij. ß
Rosmarino,		ʒ j.
Semenza di Comino,		ʒ iv.
Spirito di vino rettificato,		℔ ij.

Si taglia minuto quel che dev'esserlo, si ammacca quel ch'è da ammaccare; mettonsi tutte queste sostanze in un matraccio con lo spirito di vino, si serra il vaso; si fa digerire per ventiquattr'ore in un fornello di sabbia caldo; poi si cola con espressione, e si aggiunge

Sapon bianco,	ʒ viij.

Si fa digerir di nuovo fino a che il sapone sia interamente disciolto; conservasi questo balsamo in chiusa bottiglia.

Qualche tempo dopo che questo balsamo è fatto; una parte del sapone si precipita in forma di un *coagulum*; è duopo agitarlo ogni volta che si vuol servirsene, per meschiarlo col liquor spiritoso.

Questo balsamo è vulnerario, nervale, conviene per le ammaccature, le contusioni, i slogamenti, per ritardare i proggressi della cancrena; conviene nei dolori di reumatismo, nella paralisia; è un esimio risolvente. Se ne applicano dei piumacciuoli caldi su le parti afflitte.

Balsamo di Vita di Offmann.

℞ Oglio essenziale di Lavanda, Majorana, Garofani, Macis, Canella, Cedro, Ruta,	a a	ʒ j.
Succino rettificato, Ambra grigia,	a a	ʒ ß
Spirito di vino rettificato,		ʒ x.

Si ammacca l'ambra grigia, si mette in un matraccio cogli ogli essenziali, e lo spirito di vino; si fa digerir a freddo per più giorni, o fino a che l'ambra grigia sia disciolta; allora si filtra il balsamo, e conservasi in bottiglia ben otturata.

Virtù. Impiegasi questo balsamo esternamente per il suo buon odore; ma se ne fa uso anche per l'interno, è fortificante; si dà nelle coliche provenienti da diarree.

Dose. La dose è da dieci goccie fino a mezza dramma.

Balsamo verde di Metz, o di Fevillet.

℞ Verderame,		ʒ iij.
Vetriolo bianco,		ʒ j. ß
Oglio di Lino, di Oliva, di Lauro,	a a	ʒ vj.
Trementina,		ʒ j.
Aloè,		ʒ ij.
Oglio essenziale di Ginepro,		ʒ ß
Garofani,		ʒ j.

Si trita insieme in un mortajo il verderame, l'aloè, e il vetriolo, ridotti in polvere fina con un poco di oglio di lino; quando queste polveri sono baltantemente stemperate, si aggiunge il resto dell'oglio di lino, gli altri ogli, e la trementina; si fa scaldar un poco il miscuglio passando il fondo del mor-

mortajo ſu un pōco di cenere calda. Quando il miſcuglio è a dovere, ſi mette in una bottiglia, e ſi aggiungono gli ogli eſſenziali; ſi agita la bottiglia per meſchiar gli ogli, e ſi conſerva il balſamo ad uſo.

Il vetriolo bianco è un ſale a baſe metallica, che nell'oglio non ſi diſcioglie; ſi precipita con la parte gommoſa dell'aloè, che nemmen eſſa ſi diſcioglie, la ſola parte reſinoſa di quella ſoſtanza reſta ben combinata cogli ogli; il verderame in gran parte diſcioglieſi, e comunica al balſamo un bel color verde.

Non è d'uſo ch'eſternamente; è buono per levar via le carni cattive. Netta le piaghe, e le ulcere; cicatrizza.

Il Collettore delle lezioni di M. Rouelle, e lo ſteſſo M. Rouelle ſi moſtrano poco informati della natura delle ſoſtanze, che compongono l'aloè, poichè dicono (1), che la tintura di aloè, preparata con lo ſpirito di vino, non laſcia precipitar niente di reſina quando la ſi meſcola con dell'acqua; il che è falſo. 1. Quella tintura ſi fa bianca ſul fatto quando ſi meſchia con dell'acqua; 2. ſe ne precipita nello ſpazio di più giorni una reſina che non è più diſſolubile nell'acqua, dopo ch'è ſtata ſeccata. Vedaſi quel che ho detto parlando dell'aloè intorno alle cautele da uſarſi nel purificarlo per prepararne l'eſtratto, per impedire che la reſina non ſe ne ſepari, pag. 111.

Balſamo nervale.

℔ Oglio di Palma,		
denſo di Noci moſcate,	} aa	℥ ij.
Midolla di Cervo,		
Bue,		
Graſſo di Vipere,		
Orſo,	} a a	℥ ß
Taſſo,		
Oglio eſſenziale di Lavanda,		
Menta,		
Roſmarino,	} a a	℥ ß
Salvia,		
Timo,		
Garofano,		
Canfora,		℥ j.
Balſamo ſecco del Perù,		℥ ß
Spirito di vino.		℥ j.

Si fa liquefar inſieme l'oglio di palma, l'oglio di noce moſcata, le midolle ed i graſſi animali; ſi cola in una bottiglia di larga apertura; ſi aggiungono gli ogli eſſenziali ed il balſamo del Perù, che ſi ha prima fatto diſcioglière nello ſpirito di vino; ſi fa liquefar il miſcuglio in bagno-maria, e conſervaſi in ben chiuſa bottiglia.

Queſto balſamo è a propoſito per fortificare i nervi, buono nella paraliſia, apoplefſia, letargia, nelle ammaccature, nei ſlogamenti, nei reumi. Se ne applica ſu le parti maltrattate. Virtù.

Balſamo buono per l'udito.

℔ Oglio di Ruta per infuſione,		℥ ß
Balſamo tranquillo,		℥ ij.
di Solfo trementinato,		Goc. x.
Tintura di Aſſafetida,		
di Ambra grigia,		
di Caſtoreo,	} a a	Goc. x.
Oglio di Succino rettificato,		

Mettonſi tutte queſte coſe in un matraccio, ſi fanno ſcaldare in bagno-maria un momento; ſi cola il miſcuglio in una bottiglia ben ſerrata.

Queſto balſamo è creduto atto a levar le oſtruzioni delle orecchie, che cagionano la ſordità, è cefalico, e fortifica l'organo dell'udito; ſe ne imbeve un poco di cottone, che s'introduce nell'orecchia. Virtù.

Balſamo Vulnerario.

℔ Foglie freſche di Piantaggine maggiore,		
Piantaggine lunga,		
Fava graſſa,		
Bugola,		
Brunella,		
Conſolida maggiore,		
Sanicola,		
Lingua di Serpente,		
Veronica,	} a a	℥ ij.
Abſinzio maggiore,		
Geranio Roberziano,		
Milleſoglio,		
Peloſella,		
Cime di Centaurea minore.		
Edera terreſtre,		
Cinquefoglio,		
Fiori d'Iperico,		

Si

(1) Pag. 167. dell'Eſtratto dell'analiſi vegetabile inſerito nella Flora ſaturniſans, e già citato in queſt'Opera.

Si tagliano o peſtano tutte queſte piante in un mortajo di marmo con un piſtello di legno, ſi mettono in un vaſo con

Vino roſſo, Acquavite, } aa ℥ viii.
Oglio roſato, ℔ ii. ß

Si fa macerar il miſcuglio in un vaſo chinſo in bagno-maria per dnc giorni, poi ſi fa ſcaldare un poco più forte, ſi paſſa con ſpreſſione, ſi laſcia depor l'oglio, ſi verſa per inclinazione, e ſi aggiunge

Trementina, ℔ j.

Si fa ſcaldar nnovamente il miſcuglio, ſolo per diſcioglier la trementina, ſi conſerva in bottiglia ben chinſa.

Entra in queſto balſamo una gran quantità di piante ſenza odore, che contengono molto di reſina, e di gomma reſina colorante, l'acquavite è valevoliſſima ad eſtrar quelle ſoſtanze, e a traſportarle nell'oglio.

Queſto balſamo ſta molto tempo a depurarſi a cagione della parte ſpiritoſa dell'acquavite, che uniſce in qualche modo l'oglio col principio acquoſo dei ſughi delle piante; perciò biſogna aſpettare, che l'oglio ſia ben depoſto prima di meſchiarlo con la trementina, altrimenti il balſamo ſtarebbe ancora più lungo tempo a depurarſi.

Virtù. Queſto balſamo è vulnerario, riſolvente; buono per le contuſioni e ſchiacciature, per fortificar i nervi, e dar del vigore alle fibre della pelle. Si applica in un piumacciuolo.

Balſamo Ipnotico,

℞ Oglio denſo di Noce moſcata, ℥ ij.
di Oliva, ℥ vj.
ſpremuto dalle ſemenze di Juſquiamo, Papavero bianco, Bengioino ſecondo (1), Canfora, } aa ℥ j.

Si fanno liquefar tutte queſte ſoſtanze in bagno-maria in un vaſo chiuſo, ſino a che la canfora ſia diſciolta; allora ſi mette in un mortajo di marmo

Eſtratto di Oppio, ℥ j. ß

Si ſtempera con in circa tre dramme di vino di Spagna, ſi aggiunge

Unguento populeo, ℥ j.
Midolla di Cervo, ℥ iij.
Zafferano, ℥ j. ß

Si meſcolano con diligenza tutte queſte ſoſtanze, e ſi aggiunge il primo miſcuglio; ſi agita il tutto ſino a che il balſamo ſia ben meſchiato; ſi conſerva in un vaſo di apertura larga e ben chinſo.

Molte Farmacopee fanno entrar in queſto balſamo dell'oglio di roſe, dell'oglio di viole, e dell'oglio di ninfea; ma come abbiamo accennato, non avendo eſſi altre virtù che quelle dell'oglio d'oliva, in luogo di tutti quelli ſoppreſſi, noi vi mettiamo ſol queſto.

Queſto balſamo è calmante, concilia il ſonno, accheta i dolori di teſta. Se ne fregan le narici, le tempie, i polſi. Virtù.

Balſamo Iſterico.

℞ Bitume di Giudea, Aloè, Galbano, Landano, } aa ℥ j.
Aſſafetida, ʒ j.
Caſtoreo, Oppio, } aa ʒ ß

Si ammolliſcono le ſoſtanze in un mortajo un poco ſcaldato, ſi ſtempera poſcia il miſcuglio con

Oglio eſſenziale di Abſinzio, di Sabbana, di Tanaceto, } aa Goc. vij.
di Saſſo, di Gagate, di Succino, eſſenziale di Ruta, } aa Goc. x.
denſo di Noce moſcata, ʒ ij.

Si peſta tutto in un mortajo ſinchè ſia ben fatto il miſcuglio, ſi conſerva in una ſcatola di ſtagno ad uſo.

Queſto balſamo è buono per i vapori, e per tutte le malattie iſteriche. Si fa annaſare, e ſe ne applica ſu l'ombelico. Si può anche farne prender per bocca per accelerar i meſi alle femmine, e per far uſcir la ſecondina. Virtù.

La doſe è dai dodici grani ſino ai due ſcrupoli. Doſe.

Balſamo Lucatel.

℞ Cera gialla, ℥ xj.
Vino di Spagna, ℥ ij.
Oglio di Oliva, ℥ ix.

Mettonſi queſte coſe in un bacino di argento, ſi fanno ſcaldare a lento fuoco per fare ſvanire tutta la umidità del vino, poi ſi aggiunge

Tre-

(1) Di quello che paſſa il ſecondo in tempo dell'analiſi di quella Reſina.

Trementina, ℥ ix.
Sandalo roſſo polverizzato, ℥ j.

Si agita tutto con un piſtello di legno finchè il miſcuglio ſia quaſi raffreddato, allora ſi aggiunge

Balſamo nero del Perù, ℥ j. ß

Si muove di nuovo col piſtello di legno finchè il miſcuglio ſia a dovere; ſi ſerra in un vaſo.

Queſto balſamo ſi dà internamente, biſogna aver l'attenzione di far diſſipar tutto l'umido, altrimenti muſſerebbe nella ſuperficie, e dopo qualche tempo il balſamo diverrebbe rancido.

Virtù. E' ſtimato buono per i mali del polmone e del petto, per cicatrizzar le ulcere. Si dà nella polmonia.

Doſe. La doſe è da mezza dramma fino a due. S'impiega eſternamente per conſolidar le piaghe recenti.

Balſamo di Pareira Brava.

℔ Oglio di Scorpione, ℔ ß
Vino di Spagna, ℔ j.

Mettonſi queſti due liquori in un bacino di argento, e ſi fa evaporar il vino fino a che non reſti che il ſuo eſtratto, allora ſi mette il miſcuglio in un vaſo di terra o di vetro, con

Balſamo di Copaibe, ℥ ij. ß
Solfo trementinato, ℥ ij.
Storace liquido purificato, ℥ j.
Balſamo nero del Perù, ℥ ß
Sal ammoniaco purificato e polverizzato, ℥ j.
Radici di Pareira brava polverizzata, ℥ vj.

Meſchianſi tutte queſte ſoſtanze con un piſtello di legno, e ſi agita il miſcuglio finchè ſia il miſcuglio completo; conſervaſi in un vaſo ad uſo.

Virtù. Queſto balſamo è diuretico, è buono per la pietra, per la renella, e per la colica nefritica; fortifica le parti genitali.

Doſe. La doſe è da mezza dramma fino a due.

OSSERVAZIONI.

DA noi ſi raccomanda di far evaporar il vino in un bacino di argento, perchè ciò è più comodo che in ogni altro vaſo; ma convien poi terminar la compoſizione in un vaſo di terra o di vetro a motivo del balſamo di ſolfo, che per l'argento in gran parte ſi ſcomporrebbe; non s'incontra queſt'inconveniente quando ſi adoprano dei vaſi, ſu i quali il ſolfo non ha alcuna azione; quei di ferro per conſeguenza non ſervono, ed anche meno quei di rame.

Alcune Farmacopee ordinano di far bollir inſieme tutte le ſoſtanze ch'entrano nella compoſizione di queſto balſamo, finchè il vino ſia evaporato; di paſſar poi il miſcuglio per un panno con ſpreſſione, e di aggiunger allora il balſamo nero del Perù. Ma da noi queſta manipolazione non ſi crede buona. 1. In tempo della cuocitura il balſamo di copaibe, e lo ſtorace liquido perdono tutto il loro oglio eſſenziale, e il balſamo di ſolfo ſi ſcompone. 2. Il ſale ammoniaco ſi criſtalizza dopo eſſerſi diſciolto nel vino; reſta ſul panno con la pareira brava in polvere, e non può far verun effetto nella compoſizione. 3. Infine il vino non è in così grande quantità da eſtrarre dalla radice di pareira brava tutto quel ch'eſſa contiene di efficacia, la porzion più efficace di queſta radice reſta ſul panno e ſi perde. Per isfuggire tutti queſti inconvenienti noi crediamo ſia meglio uſare il metodo da noi indicato.

Balſamo di Acciajo, o *di Aghi*.

℔ Aghi di acciajo, ℥ ß
Spirito di Nitro, ℥ j. ß

Metteſi in un caſſettino di terra l'acido nitroſo con gli aghi. Quando ſono diſciolti, ſi aggiunge

Oglio di Oliva, ℥ ij. ß
Spirito di vino. ℥ ij.

Si fa ſcaldar un poco il miſcuglio per in circa un quarto di ora, avendo attenzione di muoverlo: allora chiudeſi in un vaſo.

Queſto balſamo è vulnerario; è ſtimato buono per i dolori di articolazione, per la gotta. Se ne fregano le parti addolorate. Virtù.

OSSERVAZIONI.

MOlte Farmacopee raccomandano di metter inſieme, e nel tempo ſteſſo tutte le ſoſtanze, che compongono queſto balſamo; ma io ho oſſervato, che l'acido nitroſo agiva ſu l'oglio, e non faceva che corrodere gli aghi ſenza diſcioglierli; reſtano allora diſperſi nella compoſizione, il che produce un cattivo effetto. E' molto meglio aſpettar che ſiano diſciolti, prima di aggiungere l'oglio, e lo ſpirito di vino. Si raccomanda anche di lavar queſto balſamo dopo ch'è fatto, colla idea di levar verisimilmente la

porzione di acido nitroso, che si crede non essere combinato punto coll'oglio e lo spirito di vino; ma tutto quell'acido coll'oglio combinasi; forma un sapone, che interamente disciolgesi nell'acqua quando si vuol lavarlo, e non è possibile ritenerne una porzione; è però bene non lavarlo, se non si vuol perderlo.

Il ferro in questo balsamo è prodigiosamente diviso; presenta molto di superficie, il ch'è cagione, che molto s'indura qualche tempo dopo ch'è fatto. Sembra, che la grande consistenza, cui acquista, venga anche dell'azion insensibile dell'acido nitroso su l'oglio; quell'acido perde tutte le sue proprietà acide nello spazio di alcuni mesi, ed il balsamo di aghi non ne ha più il sapore. Quando è arrivato a questo grado d'induramento è di mestieri tritarlo sul porfido con una sufficiente quantità di oglio di oliva per ammollirlo convenientemente.

Balsamo Apopletico.

℞ Storace calamita,		ʒ ij.
Oglio denso di Nocemoscata,		ʒ j.
Gomma Tacamahaca, Balsamo del Perù liquido, Bengioino,	a a	ʒ j.
Ambragrigia,		gr. vj.
Muschio,		gr. xij.
Oglio essenziale di Canella, Lavanda, Maiorana, Timo, Garofani,	a a	Goc. xv.
Cedro, Arancio, Legno di Rhodes,	a a	Goc. xij.

Si fa scaldar un poco un mortajo di ferro, vi si pesta lo storace calamita con un poco dell'oglio di noce moscata per discioglierlo; poi si aggiunge il resto dell'oglio, e s'incorpora a poco a poco la gomma tacamahaca, il bengioino, l'ambragrigia, il muschio, tutti in polvere fina ridotti; si meschiano allora gli ogli essenziali, e si agita il miscuglio fino a che sia ben fatto; si conserva in una scatola di stagno per l'uso.

Virtù. Questo balsamo si fa perchè sia di un grato odore. Si porta addosso in uno scatolino di avorio, o di bosso per respirarne l'odore, il quale giova in certe malattie del cervello; resiste all'aria cattiva; preso internamente eccita il seme.

Dose. La dose è dai due grani ad uno scrupolo.

Dei Linimenti, delle Pomate, degli Unguenti, e dei Cerotti.

TUtti questi medicamenti son fatti per l'esterno; non differiscono sennon nella consistenza; sono compotti degli stessi ingredienti, di oglio, di cera, di grassi, di sevo, di gomme, di resine, di gomme resine, di polveri, di decozioni, di sughi spremuti, di estratti ec. Confondonsi anche spesso nella pratica i nomi di questi diversi medicamenti.

Il *Linimento* è un medicamento magistrale; ne parleremo all'articolo de rimedj magistrali.

Le *Pomate* sono spezie di unguenti di buon odore, che nulla contengono dispiacevole; ve ne son molte nelle quali entran dei pomi; e da ciò hanno il nome di *Pomate*. La lor consistenza è più soda di quella dei linimenti, ed è simile a quella del grasso di porco. Tutte le pomate, che tai proprietà non hanno, sono unguenti od empiastri. Le pomate possono indifferentemente applicarsi a tutte le parti del corpo; si adoprano sovente per guarir le fenditure che formansi alle mani, alle labbra, al naso; se ne fanno di odorose per i capelli.

Gli *Unguenti* propriamente detti sono medicamenti esterni, che hanno per excipienti dei corpi grassi. Debbono aver una consistenza simile a quella delle pomate; si fanno talvolta un poco più sodi, ma debbon esser più molli degli empiastri.

I *Cerotti* sono medicamenti esterni niente dissimili dagli unguenti; prendono il nome dalla cera, che si fa entrar nella lor composizione perchè abbiano della consistenza. Una volta si facevano più sodi degli unguenti, e meno degli empiastri; ma in questi ultimi tempi si è dato il nome di *Cerotto* a delle composizioni tanto molli quanto gli unguenti, ed anche più molli. Si dà anche il nome di *Cerotto* a degli unguenti fatti senza cera, e a degli empiastri, che si ammolliscono a consistenza di unguento coll'aggiungere una sufficiente quantità di oglio.

DELLE POMATE.

Pomata in crema, o Pomata per la Carnagione.

℞ Cera bianca, Bianco di Balena,	a a	ʒ ß
Oglio di mandorle dolci,		ʒ j.
Acqua,		ʒ vj.

Si

Si fa fondere insieme in un vaso di majolica in bagno-maria, o su le ceneri calde la cera bianca, e il bianco di balena, nell'oglio di mandorle dolci; si cola il miscuglio in un mortajo di marmo, e si agita con un pistello di legno fino a che sia freddo, e niente più di grumoso vi sia; allora vi si meschia a poco a poco l'acqua; si agita finchè l'acqua sia ben incorporata, mercè di quest'agitazione la pomata diventa bianca all'estremo, e leggiera e simile a della crema; perciò dicesi *Pomata in Crema*.

Virtù. Questa pomata è un eccellente cosmetico; è buonissima per nutrir e rammorbidir la pelle, e fare svanir le rughe cagionate dalla secchezza. Alcuni Artisti vi aggiungono un po' di balsamo della Mecca per aumentar la sua virtù; talvolta la si aromatizza con poche goccie di oglio essenziale, o pur vi si fa entrar dell'acqua rosa, o di fiori di arancio, invece dell'acqua ordinaria. Questa pomata è altresì buonissima per render meno visibili i segni del vajuolo. In questo ultimo caso si meschia con un poco di zafferano in polvere, ed alcune polveri essicanti, come i fiori di Zinc, o la creta di Brianson.

OSSERVAZIONI.

ALcuni fanno questa pomata con una dramma di cera bianca, un'oncia di oglio di mandorle dolci, e competente quantità di acqua; ma perchè in essa una grande bianchezza ricercasi, ho osservato, che ne ha infinitamente più quando vi si fa entrar del bianco di balena; il quale impiegar non devesi quando non sia bianchissimo, recente, e niente rancido; questa droga è soggettissima a ingiallire invecchiando, e a divenir rancida. Convien anche, per aver questa pomata perfettamente bianca, impiegare dell'oglio di mandorle dolci scortecciate. La quantità di acqua da noi prescritta nella ricetta è quella, che può restar incorporata con le altre sostanze senza separarsi; se una maggior quantità se ne mettesse, sarebbe inutile, e la pomata sarebbe men bella a vedersi; l'acqua mescolandosi con quei corpi grassi sempre più gli divide, e ne accresce la bianchezza notabilmente.

Cerotto rinfrescante di Galeno.

℞ Oglio di Oliva,	℔ ß
Cera bianca,	℥ ij.
Acqua,	℥ vj.

Si fa una pomata nel modo della precedente. Si può impiegar dell'oglio di mandorle dolci in luogo dell'oglio di oliva; il cerotto ne sarà più bello.

Rinfresca, calma gli ardori della infiammazione; mitiga le acredini delle piaghe; è buono per i pizzicori, per le crepature delle mani, e del seno. Se ne fregan le parti malate. Virtù.

OSSERVAZIONI.

LE Farmacopee ordinano dell'oglio rosato per far il cerotto di Galeno; ma dacchè quell'oglio non ha che le virtù di quello di oliva, si può senza inconveniente impiegare quest'ultimo; inoltre avendosi l'uso di far il cerotto di Galeno più bianco che sia possibile, ciò non potrebbesi ottenere coll'oglio rosato, il quale è per ordinario rosso, come abbiam detto; ed anche sarebbe sempre men bianco che coll'oglio di oliva, se s'impiegasse dell'oglio rosato non rosso. Quando si cola il miscuglio nel mortajo, conviene agitarlo bene, e fare sparir tutti i grumi prima di aggiunger l'aqua, perchè sono infinitamente più difficili a schiacciare quando vi si è meschiata l'acqua.

La quantità di acqua da noi prescritta basta ad imbianchirlo, e incorporata vi resta. Alcuni hanno l'uso di metterne un assai maggior quantità, e lavano lungamente il cerotto, cambiandolo spesso di acqua; pensano essi che il cerotto ne divenga più bianco. Ma io ho scoperto, esser questo un errore; basta incorporar bene quella, che da noi si prescrive; diventa tanto bianco quanto può esserlo. Alcuni Artisti sogliono anche aggiungere al cerotto di Galeno nel lavarlo, alcune goccie di oglio di tartaro per deliquio per più imbianchirlo. Ciò riesce benissimo; ma bisogna metter l'oglio di tartaro con molta avvertenza; altrimenti la piccola quantità di alcali fisso dissolve in un momento tutto il cerotto, e lo ridnce in acqua bianca e latticinosa; il che vien dalla porzion del sapone che si forma sul fatto, e che si discioglie nell'acqua ch'è incorporata nel cerotto. Quando ciò succede, bisogna stemperar il cerotto in una gran quantità di acqua di pozzo per iscogliere il sapone che si è formato, il cerotto si raccoglie, e si decanta l'acqua bianca; si lava allora finchè l'acqua ne esce chiara. L'acqua di pozzo, ed ogni altra acqua carica di selenite, è più a proposito per questa operazione, che

l'acqua

l'acqua di fiume, perchè il sapone che si è formato, scomponendosi per la selenite, l'acido vitriolico della selenite si unisce all'alcali fisso, e forma del tartaro vetriolato; bisogna lavar il cerotto per portar via quel sale, ma non si può portar via la terra della selenite, il che è un inconveniente. Benchè l'alcali fisso abbia la proprietà di dar al cerotto la grande bianchezza che si richiede, è sempre un cattivo metodo il meschiarne, perchè vi son dei casi, nei quali si ha bisogno del cerotto per addolcire, e la più piccola quantità di materia salina fa gran male, però è meglio preparar il cerotto senza alcali, ed averlo un poco men bianco. Le dosi di oglio e di cera da noi ordinate per fare il cerotto sono buonissime quando si prepara in una temperatura fredda o mediocre, ma quando si prepara nei grandi calori della state, bisogna accrescer la cera di quattro dramme, altrimenti resta liquido in parte, e si riduce in una specie di oglio su la superfizie.

Pomata gialla per le labbra.

℞ Cera gialla, ℥ ij. ß
Oglio di mandorle dolci, ℥ iv.

Si fa fonder la cera nell'oglio; si lascia raffreddar il miscuglio; acquista esso un notabile grado di consistenza; si raschia leggermente la pomata con una spatola; ella si rammolisce molto; la si mette a misura in un mortajo di marmo. Quando la si ha raschiata tutta, la si agita nel mortajo con un pistello di legno, per far sparire una infinita quantità di piccoli grumi, che provengono dall'averla raschiata un po' troppo in fretta. Chiudesi la pomata in un vaso.

Virtù. Questa pomata è raddolcente, è buona per le crepature delle labbra, delle mani, e del seno; per ammollire la pelle.

OSSERVAZIONI.

PReparasi anche questa pomata coll'aggiungervi il sugo spremuto da uno o due grappoli di uva, che si meschia con l'oglio e la cera. Se ne fa evaporar la umidità a un lento calore; si passa la pomata per un fino pannolino, e si cola su delle carte per formarne delle tavolette; in questa forma conservasi la pomata senza rammollirla. Ad alcuni piace più, che questa pomata sia rossa; e tale si fa essere con una o due dramme di scorze di radice di ancusa. Si può aromatizzar le pomate con poche goccie di ogli essenziali piacevoli.

La cera fonduta coll'oglio nelle proporzioni da noi assegnate nella ricetta di questa pomata non pare che abbia perduto molto di sua consistenza quando si lascia raffreddar quietamente il miscuglio, ma nel raschiar quella pomata si ammollisce assai, e più non s'indura se non si fa liquefar nuovamente. Questi singolari fenomeni vengono dalla natura della cera, e dalla disposizione simmetrica e cristallina, cui prendono le sue parti nel quietamente addensarsi, disposizione che col moto e l'agitazione distruggesi. Non è pertanto una separazione della cera dall'oglio, come da M. Rouelle si pretende; perchè se ciò fosse, bisognerebbe, che la parte inferiore fosse più liquida della parte superiore, il che non è mai. A me pare che sia da attribuire quel fenomeno alla disposizione, cui la cera prende nel congelarsi, e che obbliga le altre sostanze che con essa combinansi, a prender la stessa disposizione, benchè scemino la sua consistenza.

Pomata di Cocomeri.

℞ Grasso di Porco (1), ℔ ij.
Melloni men maturi, } a a ℔ vj.
Cocomeri, }
Agresto, ℔ j.
Latte di Vacca, ℔ ij.
Polpa di Pomi, n. 4.

Tagliasi grossamente la carne dei melloni, dei cocomeri, e dei Pomi se ne levano soltanto le scorze, schiacciasi l'agresto, mettonsi tutte queste cose nel bagno-maria di un lambicco col latte ed il grasso di porco, si fa scaldar il miscuglio in bagno-maria per otto o dieci ore. Allora si passa con espressione finchè il miscuglio è caldo, si espone la pomata in un luogo fresco per farla condensare; separasi dall'umido ch'è disotto, si lava in più acque fino a che la ultima sia chiara; li fa rifondere la pomata in bagno-maria più volte, per separarla dalle sue feccie e da tutto il suo umido, altrimenti diverrebbe rancida assai presto; si conserva in dei vasi.

Si fa anche una pomata semplice di cocomeri, facendo scaldar insieme del grasso di por-

(1) Tutte le volte che ordineremo grasso di Porco, devesi intendere quello preparato col metodo da noi accennato alla pag. 64. e non quello cui preparano i Pizzicagnoli, per le ragioni ivi dette.

porco, e dei cocomeri pelati e tagliati in pezzi, pel resto della preparazion di questa pomata si procede come nella precedente, e in vasi conservasi.

Virtù. L'una e l'altra sono cosmetiche; servono a rammorbidir la pelle, e a mantenerla liscia e fresca.

Pomata di fiori di Lavanda.

℥ Grasso di Porco,	℔ v.
Fiori di Lavanda freschi,	℔ xx.
Cera bianca,	℥ viij.

Mettonsi in un conveniente vaso quattro libbre di fiori di Lavanda recentemente nettati dalle sue code con le cinque libbre di grasso, maneggiando queste due cose se ne forma una pasta la più uniforme che sia possibile; si mette questo miscuglio in un vaso di stagno, che possa ben otturarsi, o in un vaso di terra chiuso con sughero, si mette il vasu in un bagno-maria, e si fa scaldar al calor dell'acqua bollente per sei ore. Dopo questo tempo si passa il miscuglio per un forte pannolino, e si spreme col mezzo di un buon torchio, si getta la posatura come inutile, si rimette il grasso suso, nello stesso vaso, con quattro libbre di nuovi fiori, si agita la materia per mescolar i fiori con la pomata, si fa scaldar il miscuglio, come la prima volta, si passa e si miscia la pomata, finchè è liquida, con una nuova quantità di fiori freschi. Si continua così di seguito finchè si abbia impiegato le venti libbre di fiori di Lavanda. Allora in un luogo fresco si espone la pomata separata dagli ultimi fiori acciocchè si cundensi, la si separa da un liquor rosso bruno, ch'è il sugo acquoso estrattivo dei fiori di Lavanda, si lava la pomata in più acque agitandola con un pistello di legno per ispogliarla di tutta la materia estrattiva, si continua a lavarla finchè l'ultima acqua esca perfettamente chiara. Poi la si fa liquefar in bagno-maria per incirca un'ora in un vaso attentamente chiuso, e la si lascia congelare, per separatne la umidità, che si è precipitata in tempo della fusion della pomata, la si fa sonder ancora una volta o due per separar tutta l'umidità. Dopo ciò si aggiunge la cera, e la si fa liquefar per la ultima volta, sempre in bagno-maria, e in un vaso chiuso, la si lascia addensar nello stesso vaso, se trovasi ancora della umidità, bisogna farla liquefar di nuovo. Finita che sia, la si cola in dei vasi perchè ivi si condensi, e ben ne riempia tutta la capacità.

Nell'istesso modo si prepara la pomata di fiori di arancio, di gelsomino, e degli altri fiori odorosi.

Questa pomata è di un buonissimo odore. Non si adopera che per accommodar i capelli. Si può anche servirsene per Medicina, è vulneraria, nervale, buona per le contusioni, le ammaccature, i dislogamenti.

OSSERVAZIONI.

Noi ordiniamo di far successivamente più infusioni nel grasso con la quantità di fiori, che facciamo entrar in questa pomata, perchè sarebbe assolutamente impossibile, che il grasso potesse imbever, ed estrarre convenientemente, in un minor numero d'infusioni, tutta la sostanza aromatica di quei fiori. Il grasso di porco si carica dell'oglio essenziale dei fiori di lavanda, e di una piccola quantità di materia resinosa, che gli dà un legger colore di verdepomo. La quantità di oglio essenziale, cui quei fiori lasciano nel grasso, scema molto la sua consistenza, cui si fa che riacquisti coll'aggiunger della cera. Le lavature e fusioni, che soffrir si fanno a questa pomata, son necessarie per separar la materia estrattiva dei fiori, e per interamente privarla del suo umido, altrimenti non potrebbesi conservare; diverrebbe rancida in assai poco tempo; ma è certo, che in tutte quelle operazioni perde assaissimo del suo odore. Ho trovato il mezzo di rimediar in gran parte a questo inconveniente, stemperando dieci o dodici oncie di amido in quella pomata condensata. Due o tre giorni dopo la faccio sondere in bagno-maria, l'amido si precipita in forma di colla o di mucilagine, perchè si è imbevuto della umidità della pomata, io la separo da quella mucilagine, ed ella trovasi priva di umido in una sola fusione meglio che in cinque o sei col metodo ordinario.

DEGLI UNGUENTI.

Unguento Rosato.

℥ Sugna di Porco,	℔ ij.
Rose di Provins, pallide col loro calice,	a a ℔ j.

Si ammaccano leggermente le rose fresche in un mortajo di marmo con un pistello di legno; si mettono in un bacino col grasso; si pone il vaso su un discreto fuoco, e si fa evaporar in gran parte l'umido; verso

ſo il fine ſi colora l'unguento con la radice di ancuſa; ſi paſſa per un pannolino con ſpreſſione; ſi laſcia congelare; ſeparanſi le feccie che ſon di ſotto; ſi fa ſondere per depurarlo, e in un vaſo conſervaſi.

Tutto quel che ſi è detto intorno al colore che ſi dà all'oglio roſato, è applicabile a queſt'unguento. Le roſe pallide ch'entrar ſi fanno in queſt'unguento, laſciano una piccola quantità d'oglio eſſenziale odoroſiſſimo, e che gli dà un odore aſſai grato; nei calici di quei fiori riſiede la maggior parte di queſt'oglio, e perciò da noi ſi vuole che non ſi ſtacchino dai fiori.

Queſto unguento è creduto buono per addolcire e riſolvere; ſe ne fa uſo per l'emorroidi, per le infiammazioni, per i dolori di giunture.

Unguento di Nicoziana.

℞ Foglie freſche di Nicoziana, } a a ℔ j.
Sugna di Porco, }

Taglianſi minute le foglie di Nicoziana, mettonſi in un bacino col graſſo. Si fa ſcaldar il miſcuglio a un moderato fuoco, perchè ſi diſſipi una gran parte della umidità delle foglie; ſi paſſa con ſpreſſione; ſi depura poi queſt'unguento come il precedente, e ſi conſerva in un vaſo.

La Nicoziana è una pianta che contiene molto di reſina colorante. Queſt'unguento è di un belliſſimo verde.

Doſe. Netta le ulcere, digeriſce i tumori, è buono per le volatiche, per la rogna, ed altri pizzicori della pelle.

Unguento, o Oglio di Lauro.

℞ Bacche di Lauro, } a a ℔ ij.
Graſſo di Porco, }

Prendonſi delle bacche di lauro freſche e ben mature, ſi ſchiacciano in un mortajo di marmo con un piſtello di legno; ſi fanno macerar nel graſſo per otto o dieci ore, in un vaſo chiuſo in bagno-maria; poi ſi paſſa con ſpreſſione, e ſi depura queſt'unguento come i precedenti. Alcuni lo preparano con le foglie di lauro; ma perchè queſte contengono meno di queſt'oglio eſſenziale denſo, del quale parlato abbiamo alla pag. 64. l'unguento rieſce infinitamente men odoroſo. Con queſto diſettoſo metodo preparaſi tutto l'oglio di lauro ch'è in Commerzio.

L'oglio di lauro è un poco grumoſo per una piccola quantità di materia gommoſa reſinoſa, cui il graſſo ha eſtratto dalle bacche di lauro.

L'oglio di lauro apre i pori della pelle, virtù ammolliſce e fortifica i nervi. Se ne fa uſo per riſolvere i tumori, nei reumi, e nei dolori di articolazione. Se ne fregano le parti moleſtate.

Unguento marziato.

℞ Radici freſche di Ennula, }
di Valeriana, }
Bardana, }
Foglie freſche di Abſinzio, } a a ℥ iij.
Abrotano, }
Calamento, }
Balſamina, }
Majorana, }
Menta di acqua, } a a ℥ iij.
Baſilicò, }
Salvia, }
Sambuco, }
Foglie di Lauro, }
Roſmarino, } a a ℥ vj.
Ruta, }
Semenza di Comino, }
Fieno greco, } a a ℥
Ortica maggiore, }
Fiori di Camomilla, }
Melitoto, }
Lavanda, } a a ℥ j.
Iperico, }
Oglio di Oliva, ℔ viij.

Si peſtano tutte queſte ſoſtanze in un mortajo di marmo con un piſtello di legno; ſi mettono in un vaſo chiuſo con l'oglio di oliva; ſi fa macerar il miſcuglio ſu ceneri calde per dodici ore; allora ſi cola con forte ſpremitura; ſi laſcia depor l'oglio per ſeparlo dalla feccia, e ſi mette in un bacino con

Cera gialla, ℔ ij.
Sugna di Orſo, }
Occa, } a a ℥ iv.
Midolla di Cervo, }
Storace liquido, ℥ ij.
Reſina elemi, ℥ j.

Quando queſte ſoſtanze ſon liquefatte, ſi paſſa il miſcuglio per un pannolino ad oggetto di ſeparar le impurità, che trovanſi nella reſina elemi, e nello ſtorace liquido. Si laſcia depor l'unguento, e ſi verſa per inclinazione; ſi agita quando comincia a condenſarſi, e ſi aggiunge

Oglio denſo di Noce moſcata, ℥ ß
Balſamo nero del Perù, ℥ ij.
Balſamo di Copaibe, }
Maſtice in lagrima pol- } a a ℥ j.
verizzato, }

Si

Si agita queſt'unguento con un piſtello di legno ſinchè ſia interamente raffreddato; conſervaſi ad uſo.

Si fa entrar in queſt'unguento del graſſo di orſo, e di oca, e della midolla di cervo; ma eſſendo difficile di avergli puri, recenti, e non rancidi, penſo poterſi ſoſtituire il graſſo di porco ben preparato.

Virtù. Queſt'unguento è buono per fortificar i nervi e le giunture; rilolve gli umori freddi; accheta il dolor ſciatico, e quelli di reumatiſmo. Se ne fregano le parti inferme.

Unguento Populeo.

L'Unguento populeo ſi fa in due diverſi tempi, perchè i germogli di pioppo, che ne fanno la baſe, creſcono al principio della primavera, e molto tempo prima che ſi poſſa aver le altre piante.

℔ Germogli di Pioppo,	℔ j. ß
Sugna di Porco,	℔ iij.

Si fa liqueſar il graſſo in un bacino; ſi verſa in un vaſo di terra, nel quale ſi ſono meſſi i germogli di pioppo; ſi muove il miſcuglio per ben imbeverne il pioppo; ſi cuopre il vaſo, e ſi conſerva il miſcuglio ſino a ſtagione avanzata, in cui aver ſi poſſa le ſeguenti piante:

Foglie freſche di Papavero nero, Mandragora, Juſquiamo, Sempreviva maggiore, minore, Lattughe, Bardana, Violaria, Fava graſſa, Ranno,	a a ℥ iij.
Solatro,	℔ j.

Si ammaccano tutte queſte piante; ſi mettono in un bacino con i germogli di pioppo; ſi fa ſcaldar il miſcuglio, movendolo ſenza interruzione ſinchè ſe n'evapori la metà o i tre quarti della umidità delle piante; allora ſi paſſa l'unguento per un pannolino con forte ſpreſſione; ſi laſcia condenſare; ſi ſepara dall'umido ch'è diſotto: ſi fa liqueſar di nuovo; ſi depura come i precedenti, e ſi conſerva in un vaſo.

Virtù. Queſt'unguento è calmante e raddolcente. Si adopera con profitto per diſſipar i dolori e le infiammazioni; mitiga i dolori dell'emorroidi, è buono per le crepature del ſeno, per i cancheri, per le ſcotature.

OSSERVAZIONI.

I Germogli di pioppo contengono una gran quantità di gomma reſina, di cui una parte è molto apparente ſu la ſuperfizie, è di una conſiſtenza preſſochè ſimile a quella della trementina; quei germogli s'incollano inſieme ed impeciano le mani come viſchio. Queſta gomma reſina ſi diſcioglie in gran parte nell'acqua, nello ſpirito di vino, e nel graſſo. Dà nello ſpirito di vino una tiuttura cedrina, di cui l'odore ſi accoſta molto a quello del balſamo del Perù; quindi è, che con i germogli di pioppo ſi falſifica quel balſamo, come abbiam detto alla pag. 9. Il graſſo s'imbeve di quaſi tutta la materia reſinoſa di queſta ſoſtanza, e ſi carica altresì di una gran quantità della materia veramente gommoſa; l'una e l'altra comunicano al graſſo un color cedrino aſſai bello, ed un particolar odore.

La materia gommoſa, benchè non analoga al graſſo, vi reſta non per tanto ſoſpeſa, e in uno ſtato di mezza combinazione, per la poca quantità di umido, cui ritiene, e che le dà un grado di conveniente conſiſtenza per reſtar unita col graſſo: è la materia gommoſa che dà a quell'unguento l'apparenza grumoſa che ſe gli vede, perchè queſta ſoſtanza non è così intimamente unita al graſſo come la parte puramente reſinoſa. Quaſi tutte le piante ch'entrano in queſt'unguento, contengono anch'eſſe una ſomigliante ſoſtanza gommo-reſinoſa, come abbiam notato all'articolo del balſamo tranquillo; ma è ſempre in molto minor quantità nei germogli di pioppo.

Quando ſi fa cuocere queſt'unguento, biſogna muoverlo quaſi ſenza intermiſſione; altrimenti una parte del ſuperfluo della materia gommo-reſinoſa ſi attacca e brucia in fondo al bacino, e comunica all'unguento delle ree qualità. E' anche difficile l'impedire che non ſi attachi, ma ſi può almeno far che non bruci; perciò ſi è raccomandato di non far diſſipar troppo la umidità delle piante.

Alcuni aggiungono una certa quantità di foglie freſche di ſambuco con le altre piante per dar all'unguento un più bel color verde; ma poichè il ſolatro fa lo ſteſſo effetto, e ch'è più analogo alle virtù che cercanſi nell'unguento, penſo che ſia meglio farne entrar una

(1) Se non ſi può aver la Mandragora, ſi mette in vece una ſimile quantità di foglie di Belladonna.

una maggior quantità della dose ordinariamente prescritta; l'aumento da me fattone in questa formola è di dieci oncie.

Quando si prepara quest'unguento in un tempo, cui abbiano preceduto abbondanti piogge, il suo colore è di un verde debole tendente al giallo; ma è meglio impiegarlo con quel colore, che far uso di questo colosito con estranie materie.

Da certuni si fa quest'unguento con alcune delle piante più comuni ch'entrano nella sua composizione, e lo colorano con del verderame; il che è una bricconeria pregiudiziale ed imperdonabile, perchè si fa entrar quest'unguento in dei cristei raddolcenti.

Mondificativo di Appio.

℞ Foglie fresche di Appio,		℔ j.
di Nicoziana,		
di sempreviva maggiore,	} a a	℥ viij.
di Solatro,		
di Absinzio,		
di Agrimonia,		
di Betonica,		
di Celidonia maggiore,		
di Marrobio,		
di Millefoglio,		
di Pimpinella,	} a a	℥ ij.
di Piantaggine,		
di Brunella,		
di Pervinca,		
di Anagallide,		
di Scordio,		
di Veronica,		
Cime di Centaurea minore,		
Radici fresce di Aristolochia minore,		
di Giunco lungo,	} a a	℥ ij.
di Xiride,		
di Scrofolaria maggiore,		
Sevo di Castrato,		℔ ß
Oglio di Oliva,		℔ iv.

Si fa liquefar il sevo di castrato nell'oglio; si aggiungono l'erbe e le radici sbiacciate in un mortajo di marmo; si fa cuocer il miscuoglio finchè si consumi una gran parte della umidità, e finchè le piante sian ben ammortite; si cola con spressione; si lascia depor il miscuglio di oglio, e di siero, per separarlo dalle feccie; allora si aggiunge

Cera gialla,		℥ xij.
Pecerelina,	} a a	℥ v.
Trementina,		

Si fa liquefar queste sostanze a un moderato fuoco; si passa nuovamente il miscuglio per un pannolino per separar le impurità che trovansi nella pece resina; quando l'unguento è quasi raffreddato, vi si aggiungono le seguenti sostanze ridotte in polvere fina:

Aloè,	} a a	℥ j.
Mirra,		

Meschiansi esattamente le polveri, e si forma un unguento, che si conserva in un vaso.

Quest'unguento netta e cicatrizza le piaghe e le ulcere, è vulnerario, fortifica i nervi, conviene nei dolori di reumi. Si dice buono per le morsicature dei cani arrabbiati; ma io non vedo il perchè; quando per quelle morsicature buoni non fossero i corpi grassi, come lo sono per il morso delle vipere, checchè ne sia, cosa imprudente sarebbe fidarsi della virtù di tal rimedio in simile occasione. Virtù.

Unguento di Agrippa, o di Brionia.

℞ Radici fresche di Brionia,		℥ viij.
Xiride,		℥ vj.
Ebbio,		
Felce,	} a a	℥ ß
Aro,		
Foglie fresche di Cocomero selvatico,		℥ iij.
Squilla recente,		℥ j. ß
Oglio di Oliva,		℔ j. ß
Cera gialla,		℥ iv. ß

Pestansi in un mortajo di marmo con un pistello di legno tutte le radici, poi le foglie di cocomero selvatico, e la squilla. Mettonsi tutte queste sostanze in un bacino con l'oglio; vi si fa scaldare il miscuglio a piccolo fuoco, perchè svanisca i tre quarti in circa della umidità; si passa il miscuglio con spressione; si depura l'oglio; vi si fa fonder la cera, si muove l'unguento finchè sia raffreddato, e si serra in un vaso.

Si fa uso di quest'unguento per fregar il ventre e la region della milza; si dice buono per risolvere i tumori, per la idropisia, per le ostruzioni, e rilasciar il ventre. Virtù.

Unguento di Artanita.

℞ Succo di Pan Porcino,		℔ j. ß
Cocomero selvatico,		℥ viij.
Coloquintida,		℥ ij.
Polipodio,		℥ iij.
Burro,		℥ viij.
Oglio d'Iride,		℔ j.

Si

Si polverizza groſſamente la coloquintida, e ſi ammacca il polipodio; ſi mettono in un bacino con le altre ſoſtanze; ſi fa cuocer il miſcuglio agitandolo ſempre continuamente fino a che ſia conſumata quaſi tutta la umidità; ſi paſſa con ſpreſſione; ſi depara l' oglio, come abbiam detto ſopra; allora ſi aggiunge

Cera gialla,		℥ ij. ß
Sagapeno purificato coll' aceto,	} a a	℥ ß
Fiele di Toro condenſato,		

Si fa ſcaldar il miſcuglio avendo attenzione di muoverlo con un piſtello di legno. Quando tutto è fuſo, e che l' unguento è mezzo raffreddato, ſi aggiungono le ſeguenti ſoſtanze ridotte in polvere fina:

Scamonea, Radice di Turbit, Coloquintida,	} a a	℥ iij. ß
Foglie di Chanelea, Aloè, Eufforbio,	} a a	℥ iij. ß
Sal Gemma,		℥ ij.
Pepe lungo, Mirra, Zenzero, Fiori di Camomilla,	} a a	℥ j. ß

Meſchianſi bene queſte ſoſtanze, ſi forma di tutte un unguento, che ſi conſerva in un vaſo.

Virtù. Si attribuiſce a queſt' unguento la proprietà di eccitare il vomito, applicato che ſia ſu la region dello ſtomaco, e di purgar per diretano quando ſe ne frega il baſſo ventre. Si dice buono per l' idropiſia, ammazza i vermi.

OSSERVAZIONI.

L'Unguento di Artanita è molto antico, la ſua compoſizione ricorda l' antica Farmacia, è un compoſto di corpi graſſi e di purganti draſtici, gli uni in eſtratto, e gli altri in polvere, fatto per eſſer applicato ſu la region del baſſo ventre, e portar all' interno la virtù purgativa degl' ingredienti; ma cagiona una ſpezie di riſipola all' eſterno con infiammazione per le materie acri cui contiene: le parti eſtrattive ſi ſeccano, ſi riducono in grumi, e cagionano gran dolore per poco che il malato ſi muova, ſpezialmente quando i corpi graſſi ſono penetrati nei pannolini; cagiona in oltre aſſai ſpeſſo delle coſiche ſenza promuover evacuazioni. I ſughi di pan porcino e di cocomero ſelvatico, che non danno che un eſtratto ſalino, come il fiele di toro, ſon quelli che fanno i grumi dei quali parliamo. L'oglio ed il burro che impieganſi per cuocere la coloquintida ed il polipodio, ſono incapaci di eſtrarre tutto quel che quelle ſoſtanze contengono di efficace; quella coloquintida colà ſi perde.

Noi crediamo, che rimediar ſi poſſa a tutti queſti inconvenienti col far entrar in queſt' unguento ſolamente delle ſoſtanze che poſſono polverizzarſi, e che non ſi aggrumano quando il medicamento è applicato ſu qualche parte del corpo. Tratterebbeſi dunque di liqueſar inſieme l'oglio, il burro, la cera poi meſcolar eſattamente tutte le ſoſtanze, che ſi aveſſe ridotte in polvere fina, e metter invece dei ſughi di pan porcino, e di cocomero ſelvatico, le radici di quelle piante ſeccate e ridotte in polvere fina, ed infine ſopprimer il fiele di toro. Con queſto mezzo l' unguento non ſarebbe doloroſo dopo aver prodotto il ſuo effetto.

Del reſto queſti medicamenti eſternamente applicati perchè producano qualche ſalutar effetto nell' interno non ſono mai ſicuri, è meglio ricorrere ai rimedj interni quando ſia duopo.

Unguento di Ponfoglio.

℞ Oglio di Oliva,		℥ x.
Sugo depurato di Solatro,		℥ iv.

Si fa cuocere a piccolo fuoco fino a che il ſugo ſia ridotto in eſtratto, avendo attenzione di muoverlo ſenza fermarſi, perchè non ſi attacchi al fondo del bacino, poi ſi aggiunge

Cera bianca,		℥ ij. ß

Quando la cera è fuſa, ſi leva il vaſo dal fuoco, e vi s'incorporano le ſeguenti ſoſtanze ridotte in polveri fine,

Fiori di Zinc, Piombo calcinato col ſolfo,	} a a	℥ j.
Bianco di Ceruſa preparato,		℥ ij.

E quando l' unguento è quaſi raffreddato, ſi aggiunge

Olibano polverizzato,		℥ j.

Si agita l' unguento con un peſtillo di legno finchè il miſcuglio ſia a dovere. Queſt' unguento è di un color grigio bianchiccio quando è ſtato moderatamente agitato; ma il ſuo color ſi fa più ſcuro, ſe più a lungo ſi agita, a cagione del piombo calcinato col ſolfo, ch' è aſſai nero, e che trovandoſi meglio meſchiato mercè di una lunga agitazio-

pe

ne, aumenta la intensione del color dell' unguento.

Virtù. Quest' unguento è rinfrescante atto a dissipar le infiammazioni e a seccar le piaghe, e le ulcere.

Balsamo di Arceo.

℔	Sevo di Castrato,		℔ ij.
	Trementina,	} a a	℔ j. ß
	Resina Elemi,		
	Sugna di Porco,		℔ j.

Si fa liquefar tutte queste cose a un moderato calore; si passa per un pannolino assai stretto, e si agita il miscuglio finchè sia affatto raffreddato.

Virtù. E' buono per consolidar le piaghe, per fortificar i nervi, per le contusioni, le ammaccature, per resister alla gangrena.

OSSERVAZIONI.

Bisogna aver grande attenzione di non dar troppo calore quando liquefar si fanno quelle materie, perchè facilmente rosse divengono, e l'unguento acquista un colore, cui avere non deve. Si cola per ordinario in un vaso finchè è ancora caldo, invece di agitarlo finchè sia raffreddato, come abbiamo raccomandato; il che a prima vista pare cosa assai indifferente. Ma perchè entrano in quest' unguento due resine pure, queste si seccano notabilmente, formasi alla superfizie di quel composto una pellicina trasparente dura, che non si può meschiar all' unguento sennon facendolo liquefare.

Si rimedia in gran parte a quest' inconveniente con l' agitazione raccomandata; almeno quella pellicina molto più difficilmente si forma, perchè le materie resinose dividonsi; e così l' unguento una bianchezza piacevole acquista.

Tutti i Dispensarj prescrivono del sevo di becco in quest' unguento; ma io credo buono del pari quello di castrato: inoltre quello che si vende per sevo di becco non è per lo più che sevo di castrato puro; io ne ho fatto venir di Avvergna per farne l' esame, non ne ho trovato verun divario da quello di castrato, cui avea espressamente preparato per confrontarlo.

Unguento di Storace.

℔	Oglio di Noce,		℔ j. ß
	Storace liquido,		℔ j. ʒ iv.
	Colofonia,		℔ j. ʒ xiv.
	Resina Elemi,	} a a	ʒ xv.
	Cera gialla,		

Si fa liquefar insieme queste materie, ad eccezione dello storace liquido, che non si mette sennon verso il fine, si cola l'unguento per un pannolino; si lascia addensar quietamente a fine che si depongano le impurità, che vengono dallo storace liquido; allora si raschia l' unguento con una spatola, avvertendo di non meschiar la parte inferiore ch'è sporca. Si Agita l'unguento con un pistello di legno per le ragioni dette nel balsamo di Arceo.

E' buono per detergere e nettare le ulcere scorbutiche, fortifica i nervi, risolve i tumori, resiste alla cancrena. Virtù.

OSSERVAZIONI.

Lo storace liquido è una resina, che contiene sempre dell'umidità. Quando la si mette nell'unguento caldo, cagiona una rarefazione ed un gonfiamento, che fa talvolta uscire il miscuglio fuori del vaso. E' cosa molto visibile, che si andrebbe a rischio di far prender fuoco, e di cagionar anche un' incendio, se si facesse quella operazione sul fuoco. Quando il gonfiamento e la effervescenza son passati, si fa riscaldar l'unguento a un moderato fuoco per fare svanir tutta l'umidità; il che si rileva quando l'unguento diventa chiaro e trasparente; quando è tale, allora si deve passarlo per un pannolino. L' agitazione, che noi raccomandiamo di dargli dopo ch' è raschiato, serve a imbianchirlo un poco, e a divider le materie resinose, perchè si secchino meno, e formino men di pellicole su la superfizie dell'unguento. Il calore dev' esser moderato assai quando si prepara quest' unguento, perchè cangia colore, e diventa rosso per poco che sia troppo forte; oltrecchè si farebbe dissipar più dei principj odorosi dello storace, e della resina elemi.

Unguento Basilico, o Suppurativo, o Tetrafarmaco.

℔	Pece nera,		
	resina,	} a a	ʒ xij.
	Cera gialla,		
	Oglio di Oliva,		℔ iij.

Met-

Mettonſi tutte queſte coſe in un bacino; ſi fanno liquefar inſieme, ſi paſſa per un pannolino, e conſervaſi in un vaſo.

Digeriſce, accelera la ſuppurazione delle piaghe e delle ulcere.

OSSERVAZIONI.

LA pece nera contiene una materia, che non può teſtar unita agli altri corpi graſſi ſennon con difficoltà, e ſi precipita in gran parte nella liquefazion del miſcuglio; ſi attacca al fondo del bacino, e vi ſi abbrucia anche quando non ſi ha avvertenza. M. Rouelle, pretende che queſta materia ſia un mero carbone; ma ſi ha motivo di credere, che abbia bruciata quella materia nel preparar queſt' unguento, e che in tale ſtato l'abbia eſaminata, e che perciò fiaſi ingannato; oppure, come ſi ha diritto di preſumere, non ha le preciſe idee intorno le proprietà del vero carbone (1). E' una materia ſcaldata nell'oglio più volte, e poi ſeccata, che al fuoco ſi gonfia ſpandendo della fuliggine e del fumo; proprietà tutte, che un carbone non ha, di qualunque materia formato ſia. Ho oſſervato al contrario, che quella materia aveva delle proprietà analoghe al ſuccino. Per altro ha biſogno di eſſer eſaminata in modo più preciſo di quel che ſi è fatto fino ad ora. Checchè ſia, non reſta che all' incirca la metà della pece nera in queſt' unguento, perchè non ſi cola ſennon quando è chiaro, e che queſta materia ſi è precipitata per la maggior parte. Non ſi ha intenzione ch'ella vi reſti. Ma ecco un altro unguento baſilico, nel quale ſi procura di conſervarla.

Unguento del Abbate PIPON.

℞	Graſſo di Porco,	ʒ x.
	Cera gialla,	ʒ xij.
	Pece nera,	℔ j.
	Oglio di Oliva,	℔ ij. ß

Si ſa fondere il graſſo, e la cera con l'oglio. Liquefatte che ſian queſte materie, ſi aggiunge la pece nera rotta in bocconi; ſi ſa ſcaldar adagio il miſcuglio per liquefar ſolamente la pece; ſi paſſa per un pannolino, e ſi muove ſino a che ſia raffreddato. Ad onta di tutte queſte diligenze per impedire che queſta materia ſuccinacea non ſi ſepari dalla pece, ſe ne precipita ſempre una piccola quantità; il che è inevitabile.

Queſt' unguento ha le ſteſſe virtù che l'unguento baſilico. Virtù.

Unguento di Altea.

℞	Oglio di mucilagine,	℔ ij.
	Cera gialla,	ʒ viij.
	Pece reſina, Trementina, } *aa*	ʒ iv.

Si fa fondere inſieme tutte queſte materie a un calor moderato; ſi cola il miſcuglio, quando è ben chiaro, per uno ſtretto pannolino; ſi laſcia addenſare, e ſi raſchia per levar via una feccia, che trovaſi ſotto; ſi agita l'unguento con un biſtortiero, e ſi conſerva in un vaſo.

Queſt' unguento è raddolcente, riſolvente, nervale. Si applica ſul fianco per mitigar la puntura di fianco nella pleuriſia. Virtù.

Unguento per l' Emorroidi.

℞	Unguento di Piopo, Nutrito, } *aa*	ʒ iij.
	Roſſi di Ova,	n. iij.
	Zafferano polverizzato,	ʒ j. ß
	Oppio,	ʒ j.

Si ſtempera in un mortajo di marmo, con un piſtello di legno, l'oppio in polvere coi roſſi d'ova; ſi aggiungono il zafferano e gli unguenti; ſi forma del tutto un eſatto miſcuglio, che ſi conſerva ad uſo.

Queſto topico, per l'emorroidi è un dei migliori che impiegar ſi poſſa; io l'ho ſempre veduto mitigar la infiammazione, e i dolori dell' emorroidi in pochiſſimo tempo. Si ſtende ſu della carta ſugante, o ſu un pannolino finiſſimo. Virtù.

Unguento Nutrito.

℞	Litargirio polverizzato,	ʒ vj.
	Oglio di Oliva,	℔ j. ʒ ij.
	Aceto fortiſſimo,	ʒ viij.

Metteſi in un mortajo di vetro il litargirio

(1) Vedaſi la ſua Memoria inſerita nei volumi dell' Accademia per l'anno 1747. pag. 39. e ſeg. ivi chiama Carbone la materia ſungoſa, che ſi alza prima della infiammazione dell' oglio, che ſi meſchia coll' acido nitroſo. Nel mio Manuale di Chimica ho fatto vedere, che la ſua teoria intorno alla cauſa della infiammazione degli ogli per l' acido nitroſo è tanto falſa quanto le ſue idee del carbone ben fatto ſono oſcure.

rio ridotto in polvere finiſſima con un poco di oglio e di aceto. Si trita il miſcuglio con un piſtello di vetro fino a che i liquori ſian bene incorporati; ſi continua a tritar la materia aggiungendo a poco a poco, ed a vicenda, dell' oglio, e dell' aceto, ſinchè ſia impiegato tutto, e che il miſcuglio ſia ben legato, ed infine che niente ſi ſepari ſtando in quiete; ſi conſerva in un vaſo ad uſo.

Virtù. E' diſſeccante, leva la infiammazione e l' acrimonia delle piaghe, è cicatrizzante, e di grandiſſima efficacia per far rientrar le volatiche.

OSSERVAZIONI.

LA manipolazione da noi ordinata per preparar queſto unguento è quella che ordinariamente ſi pratica; è ella aſſai lunga, e dura per più giorni, per poco che ſi ceſſi di agitarlo; il litargirio ſi precipita, o l'oglio ſi ſepara dall'aceto. Con due mezzi direttamente oppoſti io ſon giunto a preparar queſto unguento ſenza eſſer obbligato ad agitarlo tanto a lungo quanto è neceſſario nel modo uſitato.

Il primo mezzo conſiſte nell' impiegar l'oglio di oliva condenſato, e nel muoverlo in queſto ſtato col litargirio e coll' aceto per cinque o ſei minuti, Il miſcuglio acquiſta, mercè dell'oglio addenſato, un grado di ſufficiente conſiſtenza, che non permette al litargirio di precipitarſi, e all'aceto di ſeparaſi. Si eſpone il miſcuglio in un luogo freſco per tre o quattro giorni, l' aceto allora agiſce ſu tutte le parti del litargirio, che trovaſi ridotto in ſuperficie. A capo di tal tempo ſcorgeſi il litargirio intieramente diſciolto, e quella combinazione ben meſcolata con l'oglio, infine l'oglio rieſce fatto meglio che ſe ſi tritaſſe per due giorni ſenza intermiſſione, impiegando l'oglio fluido. Si trita un momento il miſcuglio per fare ſparire le bolle, che la effervescenza ha cagionate in tempo della diſſoluzion del litargirio.

Il ſecondo mezzo conſiſte nel tritar inſieme, con un piſtello di legno, le tre materie, onde queſto unguento è compoſto; biſogna far queſto tritamento in una terrina inverniciata, che ſi tiene ſu le ceneri calde. Il calore accelera la combinazion dell'aceto col litargirio, e la unione di quel compoſto coll'oglio. Nello ſpazio d' incirca un quarto di ora trovaſi tanto ben fatto quanto il precedente; ma è duopo ben avvertire di non fare ſcaldar troppo il miſcuglio, perchè acquiſterebbe una conſiſtenza troppo ſoda anche empiaſtica.

In qualunque maniera queſto unguento ſi faccia non biſogna valerſi di mortajo di marmo, nè di altra pietra calcaria, perchè l'aceto le attaccherebbe e le diſcioglierebbe un poco.

Bianco Raiſino, od *Unguento di Bianco Rhaſis*.

℞ Cera bianca, ℥ iiij.
Oglio di Oliva, ℥ xij.

Si fa ſcioglier la cera nell' oglio; ſi cola il miſcuglio in un mortajo di marmo, e ſi agita ſinchè ſia raffreddato, e che non compariſca alcun grumo; allora vi s' incorpora

Bianco di Ceruſa preparato, ℥ iij.

Si agita il miſcuglio finchè ſia a dovere; conſervaſi l'unguento in un vaſo.

Vi ſi aggiunge dell'aceto e della canfora, quando quel che l'ordina crede che ciò convenga.

Diſſecca le piaghe e le ſcottature; è buono per la rogna, e i pizzicori della pelle, raddolciſce. Virtù.

Unguento della Madre.

℞ Graſſo di Porco,
Burro,
Cera,
Sevo di Caſtrato,
Litargirio preparato, } aa ℔ j.
Oglio di Oliva, ℔ ij.

Mettonſi tutte queſte ſoſtanze in un bacino, eccettuato il litargirio; ſi fanno ſcaldar ſinchè ſiminо; in queſto ſtato hanno eſſe un grado di calor grande. Allora ſi aggiunge il litargirio ben ſecco; ſi muove il miſcuglio con una ſpatola di legno finchè il litargirio ſia interamente ſciolto, il che dura un quarto di ora in circa; ſi fa nonoſtante ſcaldar il miſcuglio finchè abbia acquiſtato un color bruno tendente al nero, allora ſi laſcia mezzo raffreddare, e ſi cola in un vaſo finchè è ancora liquido.

Queſto unguento matura; affretta la ſuppurazione; leva la infiammazione delle piaghe; e delle ulcere. Virtù.

OSSERVAZIONI.

PEr ordinario ſi fa queſto unguento mettendo il litargirio nel tempo ſteſſo che le altre ſoſtanze; ma ho oſſervato, che prima

ma che le materie graſſe acquiſtato abbiano calore baſtante a diſcioglierlo, una parte del litargirio ſi reſuſcita in piombo, e reſta lotto l'unguento ſenza poter combinarſi poi con i corpi graſſi. D'altra parte il litargirio, che non è riſuſcitato, s' inveſte, e in principio della cuocitura dell' unguento, di una parte del Flogiſtico, che lo mette in uno ſtato viciniſſimo alla ſua riſurrezione; il che lo rende più difficile a combinarſi poi con i graſſi, ed allunga moltiſſimo la operazione. Col metodo ordinario non ſi arriva a far queſto unguento che nello ſpazio di quattro o cinque ore; laddove col da me propoſto un quarto di ora è più che baſtevole a diſcioglier il litargirio intieramente, e ſenza che ſe ne riſuſciti in piombo la menoma parte, perchè i graſſi, avendo un grado grande di calore, diſſolvono il litargirio prima che abbia tempo di riſuſcitarſi: il che è un notabil vantaggio. Perchè ſi vuole, che l'unguento ſia bruno aſſaiſſimo, ſi riene ancora ſul fuoco, benchè il litargirio ſia diſciolto, acciò il ſuo colore più oſcuro divenga. Il color nericcio, cui acquiſta, viene da un principio di decompoſizione dei graſſi per l'azione del fuoco; ciò rilevaſi dal lor colore, che cangia, e dalla grande quantità di vapori acidi che ſi ſollevano.

E' di meſtieri, che il bacino, nel quale ſi cuoce l'onguento, ſia molto più largo del fornello, in modo che la fiamma del carbone non poſſa aver alcuna comunicazione con i vapori che ſi alzano dall' unguento; altrimenti s' infiammerebbero e darebbero fuoco al miſcuglio. Per la ſteſſa ragione biſogna avvertire di non avvicinar una candela acceſa, od ogni altro lume, a quei vapori, perchè potrebbe fare che prendeſſero fuoco. Ciò di tratto in tratto ſuccede a chi non ha la dovuta avvertenza.

L' unguento della Madre non è dunque che un compoſto di graſſi, che hanno cominciato a ſcomporſi, e che tengono in diſſoluzione una calce di piombo. Sembra, dopo il da noi ora detto, che il piombo ſpogliato di tutto il ſuo flogiſtico, non ſia che poco, od anche niente attaccabile dalle materie graſſe; almeno ſi ha motivo giuſto di ſoſpettarlo, per la porzione di litargirio, che ſi riſuſcita, e che non può più diſcioglierſi dipoi.

L' unguento della Madre dopo molto tempo diventa bianco nella ſuperfizie pel contatto dell'aria; il che non può naſcere che dall' acido dei graſſi ch' è ſviluppatiſſimo, e che agiſce coll' intermezzo dell' aria ſul colore dell'unguento; ma facendolo fondere riprende il colore di prima.

Unguento di Tuzia.

℔ Tozia preparata,		℥ ij.
Burro freſco,	} *a a*	℥ ß
Unguento roſato,		

Si tritano queſte materie in un mortajo di marmo finchè ſia ben fatto il miſcuglio.

S' impiega queſto unguento per le malattie degli occhi; perciò è duopo che la tozia ſia ben tritata, e ridotta in polvere impalpabile. Si applica queſt' unguento attorno alle palpebre per ſeccar e diſſipar le roſſezze degli occhi.

Unguento Egiziaco.

℔ Mele bianco,	℥ xiv.
Aceto fortiſſimo,	℥ viij.
Verderame polverizzato,	℥ v.

Mettonſi queſte tre ſoſtanze inſieme in un bacino di rame; ſi fanno bollire a un moderato fuoco, movendole ſenza fermarſi con ona ſpatola di legno fino a che il miſcuglio finiſca di gonfiarſi, ed acquiſti un color roſſo; allora ſi leva dal fuoco l'unguento, e ſi chiude l'unguento in un vaſo.

E' buono a detergere e a conſomar le carni ſuperflue; reſiſte alla gangrena. Virtù.

OSSERVAZIONI.

QUeſta compoſizione ha il nome di *unguento* molto impropriamente, poichè non vi ſi fa entrar nè oglio nè graſſo; nonoſtante ſe gli conſerva da noi la ſoa denominazione per non cambiar niente nei nomi.

Il verderame è ona ruggine, o una calcina di rame, di cui una parte è nello ſtato ſalino, l'altra non è che nello ſtato di una calcina, e non è combinata coll'acido vegetabile, che ha ſervito a formar il verderame. Il miſcuglio, nel principio della operazione, ha il colore del verderame; ma l'aceto ed il mele agindo ſopra di lui lo diſſolvono e lo riſuſcitano in rame alternativamente; ch'è quel che fa che il miſcuglio al primo grado di calore ſi rarefaccia, occupi un volume conſiderabile per l'acido dell'aceto, che lo diſcioglie con efferveſcenza; il mele per la ſua viſcoſità impediſce l' aria, che ſi diſimpegna, di diſſiparſi a miſura che la diſſoluzione ſi fa, ed è quel che cagiona il gonfiamento. Il miſcuglio a poco a poco

diventa di un color di ruggine di ferro, ch' è il cominciamento della risurreaione del rame; il mele e l'aceto continuando ad agire sul verderame risuscitano sempre più il rame; e sul fine della operazione comparisce di color rosso.

In questo stato non vi è più nè gonfiamento nè effervescenza, e l'unguento è finito. Bisogna che il vaso, in cui si fa questo unguento, sia grandissimo, perchè possa contenerlo quando si rarefà, altrimenti uscirebbe fuori.

Il color rosso, cui acquista il verderame in tempo della cuocitura dell' unguento, è il color naturale del rame.

Il rame è risuscitato senza susione per l'intermezzo del flogistico dell'aceto e del mele, perchè quest'ultimo soffre in tempo della operazione un grado di calor sufficiente perchè cominci a bruciare; il che basta per la risurrezione di quella calcina metallica; ella diviene tanto più facile a ridurre, perchè trovasi in uno stato di estrema divisione, ed è, per così dire, tutta in superfizie.

L'unguento Egiziaco lascia precipitar il rame, qualche tempo dopo ch' è fatto, in forma di una seccia del color del rame. Su questa posatura nuota il mele, il quale allora è di un color nero; l'unguento per questo non è guasto; basta mescolarlo ogni volta che si vuol servirsene; ricomparisce sotto il color rosso, cui lungo tempo conserva; contuttociò scema appoco appoco, e a capo di dieci anni diventa nero. Duopo è conservar questo unguento in un luogo secco, perchè la materia siroposa del mele attrae validamente l'umidità dell'aria. Ella è meschiata con la parte estrattiva dell'aceto, ed essi tengono unitamente una certa quantità di rame in dissoluzione, che trovasi nello stato salino.

Unguento mercuriale cedrino per la Rogna.

℔ Mercurio crudo,	℥ iij.
Spirito di nitro,	℥ iv.

Mettonsi queste due sostanze in un matraccio, si pone il vaso su un fornello di sabbia caldo, e si lascia sinchè il mercurio sia intieramente disciolto; allora si fa liquefar in una terrina inverniciata

Grasso di Porco,	℔ ij.

Vi si mescola in mezzo, con un pistello di legno, la dissoluzion del mercurio; si agita il miscuglio sinchè comincia a condensarsi, si cola prontamente su una grande quadrata carta, e quando l'unguento è raffreddato si taglia in tavolette di un' oncia o in circa, conservasi in una scatola.

Questo unguento è un buonissimo rimedio per la rogna, se ne fregan i garetti ed i polsi per nove giorni di seguito. In ogni fregagione s'impiegano due dramme di questo unguento. Virtù.

E' buono per le volatiche e le altre malattie della pelle. Bisogna farne uso con cautela; essendo carico di molto mercurio, talvolta fa salivare.

OSSERVAZIONI.

LA quantità di acido nitroso da noi prescritta basta, quando è buono, a disciogliere le tre oncie di mercurio; se ne mette di più quando è più debole. Basta che il mercurio sia ben disciolto; ma bisogna fare scelta di un acido nitroso esente dal miscuglio di acido vetriolico o di acido marino, perchè il mercurio sarebbe precipitato in bianco a misura che si discioglliesse; oltrechè non si avrebbe l' intento proposto nel far quell' unguento; ch' è quello di non aver che del nitro mercuriale; quei precipitati si meschierebbero inegualmente col grasso.

Quel composto è di una consistenza molto più soda di quella del grasso; diventa una notabile rancidezza nel momento che si fa, benchè si adoperi grasso fresco e non rancido; il grasso cambia anche di colore, diventa cedrino sul fatto; ma qualche tempo dopo perde quel colore nella sua superfizie solamente, diventa bianchiccio pel contatto dell' aria. Tutti questi cambiamenti del grasso cagionati dalla dissoluzione di mercurio nell' acido nitroso fanno bastantemente vedere, che havvi una intima combinazione tra quelle sostanze: l'acido nitroso forma col grasso un sapon acido, agisce possentemente sul grasso, e ne sviluppa l' acido, e questo è quel che gli dà l'odor rancido. Il mercurio si precipita nel tempo stesso sotto un color giallo; è desso quel che dà il color cedrino a quell'unguento: almeno si ha motivo di presumere, che le cose così succedano, poichè l'acido nitroso puro, col grasso, forma un sapone che non è giallo.

Unguento Bruno.

℔ Unguento Basilico,	℥ iv.
Precipitato rosso,	℈ iv.

Meschiansi queste due materie insieme in un mortajo di ferro, e si conserva il miscuglio in un vaso. Questo unguento s'impiega per consumar i cancheri e le ulcere veneree: Virtù.

Si

Si può, ſecondo i caſi, renderlo più mite, ſcemando la doſe del precipitato roſſo, o farlo eſſer più attivo, meſchiandone una maggior quantità col Baſilico.

Unguento Napolitano, o di Mercurio, o Pomata Mercuriale.

℞ Mercurio revivificato dal Cinabro, Graſſo di Porco, } *a a* ℔ j.

Si trita inſieme, in un mortajo di marmo con un piſtello di legno, il graſſo ed il mercurio per otto o dieci ore, o ſino a che il mercurio ſia perfettamente eſtinto, e che più globetti mercuriali non compariſcano, il che ſi rileva quando dopo avere fregato un poco con la cima del dito ſul dorſo della mano, e guardando con una buona lente, non ſi ſcorge alcun globo di mercurio, allora ſi ſerra l'unguento in un vaſo per l'uſo; ſi aromatizza con poche goccie di oglio eſſenziale, ſe ſi crede bene.

Virtù. Queſto unguento ſerve per la guarigione delle malattie veneree. S'impiega in fregagione in doſe di una mezza dramma per *Doſe.* volta ſino a due dramme. Quando ſi ſon fatte più fregagioni, è bene oſſervar gli effetti, perchè tende alla bocca e fa ſalivare: il che è conſiderato come un male dai più eſperti Pratici.

OSSERVAZIONI.

SIno ad ora ſi ha penſato, che il mercurio ed il graſſo non facevano che un ſemplice miſcuglio, e che il graſſo s'impiegava ſoltanto come un intermedio atto a dividere convenientemente il mercurio per gli uſi, ai quali quell'unguento ſi adopera. Neſſuno, ch'io ſappia, ha ſoſpettato, che il mercurio vi ſia in uno ſtato di combinazione ſalina; contuttociò i fenomeni, che ſi vedono in tempo di ſua preparazione, e dopo ch'è fatto, c'indicano, che non può eſſere un ſemplice miſcuglio, ma ch'è al contrario una combinazione di mercurio coll'acido del graſſo, come ſarà di farlo ſcorgere dalle rifleſſioni che ſeguono.

1. Il color bigio di quell'unguento indica la eſtrema diviſion del mercurio, comparifce eſſo ſempre con quel colore quando è ben diviſo.

2. Toſto ch'è preparato, non ha verun odor rancido, e per anche non vi ha che una porzione di mercurio realmente combinata col graſſo. Il metodo da noi indicato per conoſcere, ſe il mercurio ſia ben eſtinto, è ſufficiente, perchè il ſoggiorno finiſce di formar la combinazione, di cui parliamo; ma ſe ſi prende di quel medeſimo unguento preparato di freſco, e nel quale, coll'ajuto di una buona lente, non ſi vedano più globetti di mercurio, e che ſi freghi tra due pezzi di carta bigia, il graſſo penetra nella carta, e la porzion di mercurio, che non era per anche combinata coll'acido del graſſo, ſi raccoglie in groſſi globi, che coll'occhio nudo facilmente ſi vedono: ch'è quel che accade quando ſi adopera in fregagione, una parte del mercurio, ridotto in globetti ſcorre lungo le parti che ſi fregano, e non produce verun effetto.

3. Queſt'unguento di mercurio diventa rancido nello ſpazio di pochi meſi, mentre un graſſo ſomigliante a quello, col quale ſi è preparato, non ſi fa rancido nello ſpazio di diciotto meſi; il che non può venire che dall'azione dell'acido del graſſo ſu i globetti diviſiſſimi del mercurio.

Quando ſi frega queſt'unguento, leggiermente rancido, tra due carte bigie, penetra come il precedente, ma non laſcia più veder globetti di mercurio nemmen coll'ajuto di una buona lente.

4. Infine io ho tenuto in liquefazione per otto giorni, a un calore molto inferiore a quello ch'è capace di ſcomporre il graſſo, un'oncia di unguento di mercurio preparato di freſco, e un'oncia di quel medeſimo unguento, ch'era divenuto un poco rancido, quello ch'era di freſco preparato ha laſciato ſeparar tre dramme di mercurio, che ſi è raccolto in fondo al vaſo, e l'altro non ne ha laſciato deporre che una dramma e mezza; il che fa delle differenze notabili, gli unguenti addenſati hanno conſervato il lor color bigio, ma meno oſcuro: donde riſulta, che l'unguento di mercurio fatto di freſco è infinitamente men buono all'uſo, nel quale s'impiega, di quello ch'è preparato da qualche tempo. Sarebbe coſa importantiſſima il poter ſeparar dall'unguento di mercurio la combinazione del mercurio coll'acido animale della pomata mercuriale, per eſaminarlo a parte: queſta idea è di M. Macquer, il quale avea già penſato, che veriſimilmente il mercurio non guariſce i mali venerei ſennon in quanto è ridotto nello ſtato ſalino, vale a dire, unito con qualche ſoſtanza ſalina, che lo rende diſſolubile nei liquori del noſtro corpo; ſi propone anche di far

delle diligenze per procurar di ſeparare la combinazion ſalina della pomata mercuriale. La coſa non ſembra impoſſibile, ma vi ſon molte difficoltà da ſuperare: è certo, che queſto eſame darebbe a vedere dei bei fenomeni chimici, e c'iſtruirebbe molto intorno all'uſo del mercurio impiegato in fregagioni.

Qualora ſi meſchia del vecchio unguento di mercurio, o del graſſo un poco rancido, con del nuovo mercurio, ſi accelera notabilmente la ſua diviſione, e la ſua eſtinzione; il che ſuccede ſempre per i principj da noi preſuppoſti, perchè l'acido animale, più ſviluppato nei ſuoi graſſi, agiſce in più diretta maniera ſul mercurio, e più preſto lo riduce nello ſtato ſalino.

I Medici e i Chirurghi, che hanno fatto delle fregagioni, hanno oſſervato, che l'unguento di mercurio un poco rancido cagiona più di ardori e di piccole bolle, che l'unguento di mercurio nuovo e non rancido: queſt' effetto per ordinario ſi attribuiſce alla rancidezza del graſſo, e al ſuo acido ſviluppato, il quale corrode la ſuperfizie della pelle. I buoni Pratici penſano eziandio, che in tempo delle fregagioni le radici dei peli trovandoſi affaticate dal moto della mano di colui, che frega, l'acido del graſſo agiſca più ſu quei luoghi che altrove. Ma pare a me, che quegli effetti debbanſi piuttoſto attribuire alla combinazion del mercurio coll'acido del graſſo, ed al mercurio ſteſſo diviſiſſimo; ſi ha anche ragion di preſumere, che ſe ſi fregaſſe nel tempo ſteſſo e leggiermente una parte del corpo con del buon unguento di mercurio, ed un' altra parte con del graſſo rancidiſſimo, non ſi ſcorgerebbe che poco o nulla di flogoſi nella parte fregata con queſta ultima ſoſtanza. Il che ho io maggior motivo di credere, perchè ho eſaminato un unguento, cui un Ciarlatano ſpacciava per unguento di mercurio, e non era che un miſcuglio di antimonio preparato e di graſſo ſenza mercurio; quell' unguento era talvolta aſſai rancido, e non ha mai cagionato ardori come l' unguento di mercurio. L'intenzione di quel Ciarlatano, impiegando quel miſcuglio di antimonio e di graſſo, era di far credere che aveſſe trovato il modo di purificar il mercurio sì fattamente che ſalivar non faceſſe: ma tutti i tentativi fatti a queſt' oggetto ſono ſtati inutili, e pare che lo ſaranno ſempre, perchè ciò ſembra dipendere dalla natura ſteſſa del mercurio.

Gli acidi vegetabili ridotti allo ſtato reſinoſo, oleoſo, o ſaponoſo, come i balſami naturali, gli ogli vegetabili, ſian fluidi, ſian denſi, come l'oglio di oliva e il burro di cacao, non hanno per niente la ſteſſa azione ſul mercurio in ſoſtanza: tutte queſte materie lo dividono e lo eſtinguono a motivo della loro viſcoſità; ma il loro acido ſennonsè difficilmente e imperfettiſſimamente col mercurio combinaſi. Quando ſcaldar ſi fanno queſti miſcugli, il mercurio ſe ne ſepara interamente, e gl'intermedj, che hanno ſervito ad eſtinguerlo, reſtano ſenza colore. Ma così non è degli acidi vegetabili ſpogliati di tutta la lor ſovrabbondanza di flogiſtico, come abbiam fatto vedere all' articolo delle pillole mercuriali alla pag. 261. per le quali ci ſiamo ſerviti del cremor di tartaro per eſtinguer il mercurio.

Una volta facevaſi uſo della trementina per eſtinguer il mercurio prima di aggiunger il graſſo, perchè ſi credeva, che lo eſtingueſſe meglio del graſſo; molti ne fanno uſo tuttavia; ma dai più ſi ha tralaſciato di uſarla, perchè ſi ha oſſervato, che la tenacità e viſcoſità della trementina impedivano; che la mano di chi faceva le fregagioni poteſſe nel fregare agitare e ſcorrere liberamente. Ma dopo il da noi ora detto è agevole il capire, eſſervi delle ragioni più forti per ceſſar di eſtinguere il mercurio coll' intermedio di tutte le materie vegetabili. Checchè ne ſia, dacchè è malagevole il diſtruggere dei pregiudizj, darò la ricetta della pomata mercuriale col burro di cacao, che ſi ha penſato di fare per le perſone dilicate, che ſoffrir non poſſono l' odore del graſſo rancido.

Pomata Mercuriale con burro di Cacao.

Burro di Cacao,	℥ vj.
Oglio di Been,	℥ ij.
Mercurio revivificato dal Cinabro,	℥ j.

Si trita queſto miſcuglio come il precedente in un mortajo un poco caldo, ſinchè il mercurio ſia perfettamente eſtinto; il che va molto a lungo.

OSSERVAZIONI.

PErchè il burro di cacao è di una conſiſtenza ſodiſſima, ſi deve ammollirlo con un poco di oglio, e tritar anche il miſcuglio in un mortajo che ſi mantien caldo. Si può, invece di oglio di been, impiegar dell'

dell'oglio di oliva o di mandorle dolci, l'uno o l'altro non merita veruna preferenza, e non facilita meglio la eſtinzion del mercurio. Se s'impiega del burro di cacao freſco e noo rancido, ſi penerà molto a formar quella pomata come dev'eſſere nello ſpazio di otto giorni, anche tritandola inceſſantemente. Impiegando del burro di cacao rancido ſi viene a capo più facilmente; ma allora la ſua rancidezza è tanto diſpiacevole quanto quella del graſſo. In qualunque maniera ſi faccia, è impoſſibile unir il mercurio con quella ſoſtanza come con i graſſi animali. Alcuni meſchiano a queſta pomata, in tempo della eſtinzion del mercurio, un poco di unguento di mercurio ordinario; il che abbrevia molto la ſua preparazione; ma allora non è più il burro di cacao ch' eſtingue il mercurio. Io ho conſervato per dieci anni della pomata mercuriale fatta con burro di cacao puriſſimo, e che laſciava comparir ancora dei globetti di mercurio, quando la ſi poſava ſu della carta bigia, benchè quella pomata foſſe già rancida da più anni; dal che ho diritto di ſoſpettare con aſſai veriſimiglianza, che quantunque gli ogli dei vegetabili diano nella loro analiſi chimica i ſteſſi principj che i graſſi animali, ne ſono però notabilmente diſſimili per delle proprietà particolari.

Unguento bigio.

℞ Graſſo di Porco, ℥ j.
Mercurio crudo, ℥ ij.

Si trita inſieme l'uno e l'altro finchè il mercurio ſia perfettamente eſtinto.

Virtù. Queſt' unguento ſerve a far morir i pidocchi e gli altri inſetti che ſi attaccano al corpo. Se ne fregano le parti moleſtate.

OSSERVAZIONI.

QUeſt'unguento non ſi adopera che eſternamente per diſtruggere gl' inſetti moleſti. Ma pare che il graſſo ſolo potrebbe fare gli ſteſſi effetti. Queſto ſoſpetto è ragionevole dal vedere, che alcuni vendono per unguento bigio del graſſo colorito col negro fumo, col carbone in polvere, coll' ardeſia polverizzata, o coll' antimonio tritato ec.

Neſſuno di queſti unguenti contiene mercurio, e non oſtante pare, che tutti quei miſcugli diſtruggano quegl' inſetti; forſe ciò viene dalla rancidezza del graſſo impiegato, forſe anche il graſſo freſco ſarebbe lo ſteſſo effetto.

Degli Empiaſtri.

GLi empiaſtri ſono di tutti i medicamenti eſterni quelli che hanno più di conſiſtenza e ſolidità, è queſta la ſola coſa che gli fa diſſimili dagli unguenti, poichè ſon compoſti, come quelli di oglio, di cera, di ſevo, di polveri, di gomme, e di differenti calcine di piombo.

Pare che gli empiaſtri ſiano ſtati inventati perchè con la lor ſoda conſiſtenza, poſſano meglio che gli unguenti, reſtar applicati alla pelle. Queſta conſiſtenza fa che non iſcorrano come le altre preparazioni graſſe, le quali pel calore del corpo ſi ſtendono più di quel che ſi vuole.

Si può, riguardo alle materie, che ſervono a dar la conſiſtenza agli empiaſtri, diſtinguere due ſpezie di empiaſtri; cioè quelli che debbono la loro emplaſtica conſiſtenza a della cera, a del ſevo, a della pece reſina, infine a tutte le materie ſecche, ſode, e che non ſono preparazioni di piombo. Queſti empiaſtri preſto e facilmente ſi preparano; non vi voglion per eſſi che delle manipolazioni ordinariſſime; non abbiſognano di una determinata cuocitura per avergli nella lor conſiſtenza.

Gli altri empiaſtri ſon quei che debbono la maggior parte di lor conſiſtenza a delle calcine di piombo, come al litargirio, il minio, o la cerula. Queſti empiaſtri differiſcono dai precedenti, perchè ſono compoſti ſaponoſi, o ſpezie di ſapon metallici, ma che non ſi hanno a confondere con i ſaponi ſalini, o con i veri ſaponi.

Per preparar queſti empiaſtri delle differenti manipolazioni ricercanſi; vi vuole per eſſi un grado di cuocitura, che ſi determina da molte circoſtanze, delle quali particolarmente diremo.

Le materie, che ſervono a dar della conſiſtenza ai primi empiaſtri, dei quali parlato abbiamo, s' impiegano anche per finir di darne a quei che ſon fatti con delle preparazioni di piombo. Quando vi s'impiega la cera, la non ſi mette che ſul fine della cottura, perchè ſe la ſi metteſſe nel tempo ſteſſo che le preparazioni di piombo, ſoffrirebbe un troppo grande grado di calore, ed in parte ſi ſcomporrebbe. Le materie, che ſi adoperano con queſta idea, non danno già tutto lo ſteſſo grado di conſiſtenza, benchè meſſe in proporzioni eguali, e non ſono nemmen le più ſecche quelle che più accreſcono la conſiſtenza degli empiaſtri.

La pece resina, e tutte le resine secche polverizzabili, e che ammollir non si possono nemmen tra le mani, sono assai lontane dal dare tanta consistenza, quanta ne dà la cera, che non è così secca, nè così fragile. Queste differenze son tanto grandi, che ott' oncie di cera bianca o gialla danno più consistenza che quattro libbre di pece resina, od ogni altra resina secca, benchè queste ultime acquistino anche più di consistenza, ogni volta che si fanno fondere, per una porzione di loro oglio essenziale che si dissipa; laddove la cera fusa più volte a un somigliante grado di calore, che non può scomporre nè l'una nè l'altra, niente cambia di consistenza.

Io attribuisco queste differenze alla disposizione, cui le parti della cera prendono tra esse nel condensarsi, disposizione ch'è diversa da quella della resina.

La rottura di un pezzo di cera è porosa, o fornita di non piccole eminenze, come la rottura di un metallo, ed è quel che si dice *il Grano* per l'uno e per l'altra.

La rottura di tutte le materie resinose è compatta, liscia, brillante, senza grani, come quella di una materia vetrificata, ch' è quel che fa che siano agre e fragili come il vetro. Questa disposizione delle resine non permette la introduzione di una nuova sostanza nello lor parti.

Ma la cera per la disposizione, cui prende nel congelarsi; ammette nella sua sostanza delle materie, che le sono analoghe, come le materie degli unguenti (1), e degli empiastri, e sforza quelle nuove sostanze, nel combinarsi con esse, a prender la disposizione ch'è particolar della cera. Si ha luogo di credere, che la cera, per questa ragione, accresca il suo specifico peso nel combinarsi con varj corpi, che le sono analoghi, ed anche men pesanti di essa; come ne accade a molti metalli, che scambievolmente si penetrano nella fusione, e che crescono di peso specifico.

Le calcine di piombo danno molto di consistenza agli empiastri, combinandosi realmente cogli ogli e grassi, ch' entrar si fanno nella loro composizione. Si cuociono questi empiastri in due maniere, o senz' acqua o con acqua. Nel primo caso si ha intenzione di bruciare un poco, o abbrustolire le materie grasse, che dissolvono le preparazioni di piombo: questi empiastri hanno un color nero. Nel secondo caso non si ha la stessa intenzione; si mette dell' acqua coll' oglio e col litargirio, per conservar al miscuglio il suo color bianchiccio. Pare, che la materia infiammabile degli ogli e dei grassi attacchi tanto le preparazioni di piombo, quanto il loro acido, il quale si sviluppa un poco nel tempo che si cuoce, poichè non si fa alcuna perdita, e trovasi, dopo la cottura dell' empiastro, lo stesso peso delle materie impiegate. Per altro noi non intendiamo parlar che di questi ultimi empiastri, che non si bruciano.

Pare altresì, che nella preparazione degli empiastri con delle calcine di piombo siasi contentato di trovare delle convenienti proporzioni di queste sostanze relativamente dall' una all' altra, e di non dar loro una cuocitura media, e sufficiente per l'uso che ordinariamente se ne fa; ma che non si abbia esaminato qual possa essere il maggior grado di consistenza, cui un miscuglio di oglio e di litargirio può acquistare nel cuocerlo lungo tempo senza bruciarlo. Io faccio questa osservazione, perchè ho veduto, che quegli empiastri, come il diapalma e il diachilon semplici induriscono molto invecchiando, e più presto degli altri, senza scemare di peso; il che per conseguenza non può venire da una perdita di sostanza, ma bensì da un' altra causa. A me pare, che ciò venga dall' acido degli ogli, che col tempo sviluppasi, ed in un modo insensibile agisce su la calce di piombo già disciolta, la divide e suddivide più; il che basta per assorbir la materia, che loro dava un poco di mollezza. Questi fenomeni scorgonsi principalmente quando gli empiastri cominciano a farsi rancidi. Pretendesi da molti, che gli empiastri, che sono in questo stato, non abbiano che delle cattive qualità; contuttociò i Chirurghi non iscorgono alcun divario negli effetti degli empiastri da molto tempo o di fresco fatti; molti anche cercano quei da gran tempo fatti, e trovano in essi migliori qualità. Checchè ne sia, ciò può rilevarsi colla sperienza.

Gli empiastri, nei quali non entrano preparazioni di piombo, col tempo indurano e fannosi rancidi; perdono molto del loro peso, perchè si seccano lasciando dissipare un poco della lor più tenue sostanza.

Le polveri, ch' entrar si fanno negli empiastri, sono soggette alle regole da noi stabilite

(1) Vedi quel che ne ho detto alla pag. 283. e 295.

bilite parlando di quelle ch' entrar si fanno negli elettuarj; vale a dire, che tutte le materie polverizzabili debbon ridursi in polvere ciascuna separatamente, perchè si abbia certezza d' impiegarle nelle proporzioni richieste.

Non si deve farvele entrare che nelle proporzioni convenienti; si prende regola sempre dal peso delle materie grasse che formano il corpo degli empiastri; è in circa un ottavo per le materie vegetabili secche, e che non possono che mescolarsi senza disciogliersi; danno esse molta consistenza agli empiastri.

Si può far entrar negli empiastri una molto maggior quantità di resine e di gomme resine, perchè si dissolvono in tutto o in parte, e danno men di consistenza agli empiastri, facendole entrar nello stesso peso che le altre materie vegetabili; mescbianſi per ordinario le polveri quando gli empiastri son cotti e mezzo raffreddati. Talvolta si meschiano agli empiastri, quando sono ancora ben caldi, perchè si liquefacciano; il che agevola il loro più intimo miscuglio col resto della massa.

Havvi ancora un gran numero di osservazioni da farsi intorno agli empiastri; ma le più di esse essendo particolari di ciascuna spezie, ne faremo menzione nei dettagli.

Quando gli empiastri son fatti, si ha l'uso di dividergli in piccoli ruotoli lunghi quattro o cinque dita, e del peso di una, di due, o di quattr'oncie; si chiamano Maddaleoni; s' involgono in carta; perchè non si attacchino insieme.

Ma vi sono delle osservazioni da farsi intorno al modo di ruotolar gli empiastri, e che son relative alla loro natura.

Quando si vuol arrotolarli si prende un pezzo dell' empiastro, di un determinato peso, come di quattr' oncie; si maneggia tra le dita bagnate con acqua fredda, perchè non vi si attacchi, ch'è quel che dicesi doppiare. Quando è bastevolmente ammollito, si arrotola su una pietra ben liscia per formarne un cilindro lungo venti pollici, e di grossezza eguale per tutto, si divide in quattro parti eguali. Si pone per ciò una lama di coltello sul luogo dove si vuol tagliarlo, e si fa ruotolar l' empiastro a misura che si taglia; per tal mezzo non si appiana la estremità dell' empiastro nel tagliarlo.

Tutti gli empiastri, che poco o niente contengono di materie estrattive o gommose possono esser maneggiati tra le dita quanto lungo tempo si vuole. Talvolta è necessario maneggiarli lungamente per meschiar più intimamente certe sostanze, che non si ha potuto incorporar sufficientemente. Ma tutti gli empiastri, che sono in uno stato contrario, come il diabotano, l' empiastro di *Vigo*, l' empiastro di cicuta ec., che contengono molto di materie estrattive, non devono esser maneggiati a lungo, perchè l' acqua, che per ciò s' impiega, discioglie una parte di queste sostanze, e le porta via dall' empiastro; in oltre resta sempre nell' empiastro un poco di acqua, che ammollisce le materie estrattive, e scema la lor consistenza. Per evitar questo disordine non bisogna maneggiar gli empiastri sennon quanto tempo è duopo per ridurli in ruotoli, a misura che si riducono si pongono su una pietra bagnata con un poco d' oglio, perchè non si attacchino.

Quando i Maddaleoni di empiastri sono bastevolmente raffreddati e induriti, s' involgono in carta che piegasi da una dell'estremità, si taglia l' altra estremità più propriamente che sia possibile, e si lascia uscir l'empiastro in circa una linea, si umetta un poco colla punta della lingua, e si fa entrar leggiermente nell' empiastro quest' avanzo di carta con la punta di un temperino, di distanza in distanza, perchè da ciò si formi alternativamente una piccola eminenza, e una cavità; ciò si chiama *pungere un empiastro*.

Degli empiastri, che non contengono preparazioni di Piombo.

Empiastro di Bianco di Balena.

℔ Cera bianca,		℥ iv.
Bianco di Balena,		℥ ij.
Oglio dei quattro Semi freddi,		℥ j. ß

Si fanno liquefar queste sostanze insieme a un calor moderato, si agita il miscuglio finchè sia quasi raffreddato, e se ne formano dei maddaleoni. Questo empiastro dovendo essere di una gran bianchezza, deve farsi e arrotolarsi con molta diligenza e nettezza.

Questo empiastro è raddolcente; modera vivacità l' acrimonia delle materie ch' escono dalle piaghe.

Empiastro di Andrea della Croce.

℔ Pece resina,		℔ j.
Resina Elemi,		℥ iv.
Trementina,	a a	℥ ij.
Oglio di Lauro,	a a	℥ ij.

Si

Si fanno liquefar queſte materie inſieme a un lento fuoco, e ſi paſſa il miſcuglio per un pannolino, per ſepararne le impurità che ſono nella reſina elemi e nella pece reſina. Si conſerva l'empiaſtro in un vaſo. Perchè nella ſua compoſizione non entra cera, i maddaleoni conſervar non poſſono la lor forma, ſi appianano, e continuamente colano, benchè queſto empiaſtro ſia aſſai ſecco da laſciarſi rompere da un forte moto. E' di una grande tenacità quando è applicato ſu la pelle; è duopo che abbia queſta proprietà, perchè ſi adopera per ritenere e impedir di colare le pietre a cauterio, che ſi applicano ſu qualche parte del corpo.

Virtù. Netta, conſolida, è buono per le contuſioni, per le fratture, e per i ſlogamenti.

Empiaſtro contro la Rottura.

℞ Pece nera, ℔ j.
Cera,
Trementina, } a a ℥ iv.

Si fanno liquefar queſte materie inſieme a un moderato fuoco, e quando il miſcuglio è per condenſarſi, ſi aggiungono le ſeguenti ſoſtanze ridotte in polvere

Laudano,
Succo d'Ipociſtide, } a a ℥ j. ß.
Terra ſigillata,
Radice di Conſolida,
Maſtice in lagrima, } a a ℥ ij.
Noci di Cipreſſo. ℥ j.

Meſchianſi queſte polveri a dovere; ſi forma un empiaſtro che ſi riduce in maddaleoni.

Virtù. E' buono per l'ernie; riſolve le durezze, e raſſoda la membrana dopo che l'inteſtino è reſpinto; è buono per le fratture, ed i ſlogamenti.

Empiaſtro Officroceo.

℞ Coloſonia,
Pece di Bongagna, } a a ℥ iv.
Cera gialla,
Trementina, ℥ j. ß

Si fanno liquefar inſieme queſte ſoſtanze, ſi paſſano per un pannolino; ſi agita l'empiaſtro, e quando comincia a congelarſi, ſi aggiungono le ſeguenti materie in polvere fina ridotte.

Gomma Ammoniaca,
Galbano,
Olibano,
Mirra, } a a ℥ j. ℥ iij.
Maſtice in lagrima,
Zafferano,

Si agita il miſcuglio ſinchè è duopo; ſi fa del tutto un empiaſtro, che ſi arrotola in maddaleoni.

Queſto empiaſtro è riſolvente; fortifica i nervi ed i muſcoli. Si adopera per ammollir le durezze della matrice, per le ſtatture ed i ſlogamenti.

Empiaſtro di Mucilagine.

℞ Oglio di Mucilagine, ℥ viii. ß
Pece reſina, ℥ iij.
Trementina, ℥ j.

Si fanno liquefar le materie inſieme, ſi paſſa il miſcuglio per un pannolino, vi ſi fa liquefar

Cera gialla, ℔ ij.

Si agita il miſcuglio levato dal fuoco, fino a che cominci a condenſarſi, e vi ſi meſchiano le ſeguenti materie ridotte in polvere fina,

Gomma Ammoniaca,
Galbano,
Opopanace, } a a ℥ ß.
Sagapeno,
Zafferano, ℥ ij.

Meſchiaſi il tutto diligentemente con un biſtortiero, ſi forma un empiaſtro che ſi riduce in maddaleoni.

Queſto empiaſtro è ammolliſcente; miti- Virtù. ga l'acrimonia delle piaghe, rammorbidiſce, affretta la ſuppurazione.

Empiaſtro Veſcicatorio.

℞ Cera gialla, ℥ ij.
Pece bianca,
Trementina, } a a ℥ vj.

Si fanno liquefar inſieme queſte materie, ſi levano dal fuoco, e ſi agitano ſinchè cominciano a condenſarſi; allora vi ſi meſchiano le ſeguenti polveri.

Cantaridi, ℥ iv.
Euforbio, ℥ iv.

Formaſi di tutto un eſatto miſcuglio, che in maddaleoni riducesi.

Queſto empiaſtro ha due principali uſi. Virtù.

1. Si preſcrive nell'apopleſſia, nella letargia, nella paraliſia, quando il calore è eſtremamente affievolito; in queſti caſi ſi deve ſervirſi dell'unguento. Se ne ſtende ſu della pelle, e ſulla ſuperfizie ſi ſparge della fina polvere di cantaridi. Si applica ſu la polpa delle gambe, o tra le due ſpalle, dopo aver fregato la parte con dell'aceto.

Si fa uſo di queſto empiaſtro per deviar alcuni umori, che ſi portano ſu gli occhi o

ſu

su i denti; allora si può impiegar l'empiastro, se si temesse che il natural calore del corpo non facesse colar l'unguento in questi ultimi casi. Si applicano questi empiastri alla nuca del collo, o dietro le orecchie.

L'unguento o l'empiastro vescicatorio ha la proprietà di far alzar delle bolle, che si riempiono di seriosità, e di fare scorrer gli umori che avrebbero della disposizione a fissarsi. Ventiquattr'ore dopo che l'empiastro è stato applicato, si leva, si aprono con forbici le vesciche che formate si sono, e vi si applican sopra delle foglie di bietola, su le quali si ha steso un poco di burro fresco per mantener lo scolo della serosità. Talvolta invece di burro si mette un poco di unguento basilico, e secondo ch'è duopo si aggiunge all'unguento un poco di cantaridi in polvere perchè lo scolo di serosità sia maggiore.

Quando si applicano questi vescicatorj ad alcune parti del corpo, bisogna stare attenti all'effetto, cui nell'interno producono; spesso accade, che i loro principj passino nelle vie della circolazione, si portino su la vescica, e degli ardori, e dei funesti accidenti cagionino. I rimedj che allora convengono sono gli addolcenti, e le infusioni mucilaginose.

OSSERVAZIONI.

Questo empiastro, come abbiamo ora detto, il più frequentemente si applica su qualche parte del corpo nei casi che il calore del corpo è talmente debole che qualche volta è insensibile. Ho osservato, che, non potendo ammollirsi, non produceva che una lieve rossezza alla pelle, anche dopo essere stato applicato per trentasei ore, perch'è di una troppo soda consistenza; ma così non è quando il corpo ha il suo natural calore, e che si ricorre a questo empiastro per divisare alcuni umori; perciò si deve averlo di due diverse consistenze per applicarlo nei diversi casi. Conviene allora levar dalla ricetta la cera, e mettervi in suo luogo un'oncia e mezza di oglio di oliva, trovasi allora di una consistenza di unguento, e produce dei buoni effetti nei casi dei quali parliamo, senza scorrere fuori del luogo al quale si applica. Si ha l'uso di sparger della polvere di cantaridi su l'empiastro vescicatorio, dopo che si è steso un pezzo di pelle, o di pannolino. Da alcuni anni si è messo in uso un vescicatorio più dolce, che non ha gl'inconvenienti delle cantaridi, e dal quale hannosi i stessi vantaggi: produce delle bolle, dalle quali colano gli umori che si vuol divisare. E' degli steli di legnosanto, di titimalo, o canella che parlare io intendo.

Uso del Titimalo in vescicatorio.

Scelgonsi degli steli della grossezza di una penna da scrivere, e che abbitano la scorza ben liscia; se ne taglia un pezzo lungo in circa sei pollici, si tuffa in acqua tepida o in aceto per una mezz'ora per ammollire la scorza; la si spacca con un temperino; si separa il legno ch'è nell'interno, e si getta come inutile; si applica la scorza così separata su la parte su cui si vuol fare il vescicatorio, dopo averla fregata con un poco di aceto, a capo di ventiquattr'ore fa il suo effetto; si leva l'empiastro; si mette su le bolle un poco di butirro fresco, si rimette lo stesso vescicatorio su i medesimi luoghi quanto si crede che sia necessario, e finchè le bolle si guariscano.

Empiastro di Betonica.

℞ Cera gialla,
Pece resina,
Pece bianca, } *a a* ℔ ß
Succo non depurato di Betonica, ℔ j.
Appio,
Menta,
Piantaggine,
Salvia,
Scrofolaria,
Verbena, } *a a* ℔ ß

Mettonsi tutte queste sostanze insieme in un bacino; si pone il vaso su un moderato fuoco; si fa scaldar il miscuglio finchè quasi tutta l'umidità si consumi, e si aggiunge

Resina Elemi, ℥ ij.
Trementina, ℥ ij.

Si fa liquefare; si passa il miscuglio per un pannolino; si lascia condensare senza muoverlo; si separa la massa dalle feccie; si fa liquefar di nuovo per ammollirla a consistenza di grasso solamente, e si aggiungono le seguenti polveri:

Mastice in lagrima,
Olibano, } *a a* ℥ j.

Si agita il miscuglio finchè sia ben fatto, e si forma un empiastro che in maddaleoni riducesi.

S'impiega questo empiastro per le ferite della testa e i dolori di reumatismo; bisogna rader la parte prima di applicarlo. E' risolutivo nelle contusioni, e negli umori nascenti.

OSSER.

OSSERVAZIONI.

LA bellezza e perfezione di un empiaſtro è che non contenga niente di grumoſo, è difficile far quello di betonica ſenza grumi, e conſervargli il ſuo color verde colla manipolazione deſcritta in tutt' i Diſpenſarj. In tempo della evaporazione dei ſughi la loro materia mucilaginoſa ſi coagula, la loro feccia ſi aduna e forma quantità di grumi diſperſi nella maſſa dell' empiaſtro, che non ſi può fare ſparire ſennon col paſſare l'empiaſtro per un pannolino, come diciamo; reſta in guiſa di una depoſizione nel pannolino, la parte veramente reſinoſa dei ſughi ſi diſcioglie, e colle materie dell'empiaſtro combinaſi. Se ſi adopera del ſugo depurato, come ordinano alcune Farmacopee, l'empiaſtro non ha alcun color verde, perchè in tempo che i ſughi ſi ſchiariſcono ſe n'è andata tutta la materia reſinoſa colorante.

Altri Diſpenſarj fanno entrar in queſto empiaſtro delle piante freſche, che ſi ha ridotte in paſta in un mortajo: è certo, che con queſto metodo l'empiaſtro è di un bel verde; ma dacchè trovaſi meſchiato in una grande quantità di erbe, che biſogna ſeparare ſpremendo, reſta tra quell'erbe una parte dell'empiaſtro che ſi perde, e che ſi può ſeparare, perchè ſi congela prima che ſi abbia tempo di ſpremerlo. La reſina elemi contiene dei principj volatili odoroſi; per nulla perderne ſi raccomanda di metterla verſo il fine della cottura delle piante.

Empiaſtro di Meliloto.

℔	Fiori freſchi di Meliloto,	℔ iij.
	Sevo di Bue,	℔ iv.
	Pece bianca,	℔ vi.
	Cera gialla,	℔ iij.

Si peſtano in un mortajo di marmo con un piſtello di legno i fiori di meliloto; ſi mettono in un bacino col ſevo di bue; ſi fa cuocere il miſcuglio a lento fuoco finchè la maggior parte dell'umidità ſia ſvanita; ſi aggiunge la pece bianca quando è liquefatta; ſi paſſa il miſcuglio con iſpremitura per uno ſtretto pannolino; ſi laſcia condenſar per ſeparar le feccie; ſi fa liquefar la maſſa con la cera: ſi agita l'empiaſtro finchè ſia raffreddato, e ſi fanno dei maddaleoni.

Virtù. Ammolliſce, riſolve.

Empiaſtro di Cicuta.

℔	Pece reſina,	℔ j ℥ xiv
	Cera gialla,	℔ j. ℥ iv.
	Pece bianca,	℥ iv.
	Oglio di Cicuta,	℥ iv.
	Foglie di Cicuta peſte,	℔ iv.

Mettonſi tutte queſte ſoſtanze in un bacino, ſi fanno ſcaldare a piccolo fuoco finchè ſia conſumata quaſi tutta l'umidità: ſi paſſa il miſcuglio per un pannolino ſpremendo forte; ſi laſcia raffreddar la maſſa, la ſi ſepara dalle ſue feccie; poi ſi fa liquefar l'empiaſtro in un netto bacino, e ſi aggiunge

Gomma Ammoniaca in polvere, ℔ j.

Si meſchia il tutto accuratamente, e ſi fa un empiaſtro che ſi riduce in maddaleoni.

E' aſſai riſolutivo. Si adopera per fondere gli umori ſcirroſi, per i gozzi, per le ſcrofole, per ammollir la durezza dei cancri, e per riſolvergli. Virtù.

Cera verde

℔	Cera gialla,	℔ ij.
	Pece reſina,	℥ xij.
	Trementina,	℥ vj.
	Verdame in polvere,	℥ iij.

Si fa liquefar la cera, la pece reſina e la trementina; ſi aggiunge il verderame in polvere fina, facendolo paſſar per uno ſtaccio; ſi agita il miſcuglio con un biſtortiero per meſchiar il verderame; ſi continua ad agitarlo finchè ſia ſufficientemente raffreddato. Si mette la maſſa in maddaleoni. La cera verde diceſi anch'empiaſtro di cera verde.

Alcuni Diſpenſarj mettono ſei oncie di verderame in queſta ricetta; ma pare a me che ve ne ſia la metà di più, perciò io ne ſopprimo tre oncie: quei che vorranno far queſto empiaſtro più attivo poſſono aggiunger la doſe intiera di verderame.

Queſto empiaſtro ſi adopera per i porri, per i calli, e per conſumare gli orli di certe piaghe. Virtù.

Degli Empiaſtri, nei quali ſi fa entrar delle preparazioni di piombo.

Empiaſtro Diapalma.

℔	Litargirio,	a a ℔ iij.
	Oglio di Oliva,	
	Sugna di Porco,	
	Acqua,	

Met-

Mettonſi tutte queſte ſoſtanze inſieme in un bacino di rame ad un fuoco capace di cagionare una ebullizion moderata; ſi muove il miſcuglio ſenza iotermittenza con una ſpatola di legno per una o due ore, o ſino a che il miſcuglio ſia divenuto di uo bianco ſporco, e che abbia acquiſtata uoa conſiſtenza emplaſtica un poco mollicia; ſi ha l'attenziooe di aggiunger dell'acqua di tratto in tratto a miſura che quella del bacino ſi evapora, affinchè l'empiaſtro non ſia mai ſenza acqua. Ridotto che ſia l'empiaſtro a conveniente conſiſtenza, ſi aggiunge

Vetriuolo bianco, ℥ iv.
diſciolto in q. ſ. di acqua.
Cera bianca, ℥ iv.

Si tiene il vaſo ſnl fuoco ſinchè lacera ſia ben liquefatta, e che tutto l'umido ſia ſvaoito; il che ſi rileva quando l'empiaſtro più non ſi gonfia. Ma biſogna aver grande attenzione al fuoco ſul fine, perchè cambia colore e diventa bigio in un momento per l'azione di un fuoco un poco troppo forte, o troppo lungamente contiouato, perchè allora l'empiaſtro trovaſi ſenza umido. Quando è cotto, e baſtantemente raffreddato, ſe ne fanno dei maddaleoni.

Virtù. Diſſecca, ammolliſce, riſolve, deterge, cicatrizza.

Speſſo ſi ammolliſce queſto empiaſtro col meſchiarvi un quarto di ſuo peſo di oglio di oliva, per dargli una conſiſtenza di unguento. E' quel che nomaſi *Cerotto di Diapalma*.

OSSERVAZIONI.

QUeſto empiaſtro dovendo eſſer di uo color bianco, ſi cuoce con dell'acqua; il che forma una ſorte di bagno-maria, e lo mette nel caſo di non ricevere immediatamente il calore, il quale cangierebbe molto il ſuo colore, bruciando un poco le materie graſſe. L'acqua impediſce anche la riduzion del litargirio, perchè non può ricever che un grado di calor moderato, e aſſai minore di quello dell'oglio. Si muove ſenza interruzione con una ſpatola, perchè il litargirio ch'è peſantiſſimo, non ſi ſtia al fondo del bacino, e mercè dell'agitazione poſſa meſcolarſi coll'oglio e col graſſo. Da queſta ragione ſi capiſce, che quando ſi mette una grandiſſima quantità di acqua alla volta, come da alcuni ſi pratica, l'oglio che nuota ſu l'acqua trovaſi molto lontano dal litargirio, e non combinaſi che difficilliſſimamente con eſſo. Quei che mettono molt'acqua alla volta, lo fanno per timore di bruciar l'empiaſtro, e per non eſſer obbligati a rimetterne ſpeſſo; ma allora la combinazione dei graſſi col litargirio non ſi fa che in lunghiſſimo tempo. E' meglio non metterne che poca alla volta, rinnovarla ſpeſſo, e non aſpettar mai che ſia diſſipata affatto; perchè allora, ſpezialmente quando l'empiaſtro è caldo, l'acqua ſi riduce ſul fatto in vapori dilatatiſſimi; ſi evapora preſtiſſimo, e cagiona un romore ed uno ſcoppio grande, facendo ſaltar fuori del bacino una parte dell'empiaſtro con pericolo di eſſer bruciato per i getti di materia calda. Quando l'empiaſtro è ben caldo, e che trovaſi ſenz'acqua, biſogna levar il vaſo dal fuoco, e aſpettar che il miſcuglio ſia beo raffreddato prima di aggiungerne. Si rileva, che l'empiaſtro ooo contiene che poco o niente di acqua, quando ceſſa di bollire, e che ſcema notabilmente di volume, perchè è l'acqua che cagiona il gonfiamento e la ebullizione che ſeguono io tempo della cottura.

Mentre che le materie graſſe ſi combinano col litargirio, ſi oſſerva che il miſcuglio cambia di colore; di roſſo ch'era prima, diventa bianchiccio; e quando è cotto ſi fa di un bianco aſſai bello: è queſto un primo ſegno di ſua cuocitura. Si conoſce ch'è baſtantemente cotto, 1. quando non comparisca più litargirio; 2. dal ſuo color bianco; 3. quando metteodone a raffreddar uo poco in acqua fredda, acquiſta una conſiſtenza mollicia, come di cera ammollita tra le mani; 4. infine quando è interamente privato di umido, e ch'è ancora liquido. Se ſi agita fortemente coo la ſpatola, ſi vedooo uſcir fuori del bacino delle leggieriſſime bollicelle piene di acqua, ſimili a quelle che ſi alzano dall'acqua di ſapone, e che vanno girando portate dal vento. Queſto ultimo fenomeno è ſingolare, e non ſi vede che negli empiaſtri, nei quali le preparazioni di piombo ſono ſtate cotte con i graſſi; il che aggiunto al fatto ſeguente indica una ſpezie di analogia col ſapone. Quando gli empiaſtri ſon cotti, e che ſi ha loro conſervato una certa quantità di acqua, queſt'acqua, ſeparandoſi dall'empiaſtro meotre ſi raffredda, reſta bianca e latticinoſa come acqua di ſapone; e quando non ve n'è che una piccola quantità, coll'agitazione ſa ſchiuma come l'acqua di ſapone.

Tutte le oſſervazioni ſino ad ora fatte ſon generali per tutti gli empiaſtri che ſi fanno cuocendoli con delle preparazioni di piombo,

come

come il litargirio, il minio, e la ceruſa, e alle quali ſi aggiunge dell'acqua nel cuocergli. Eſſendochè danno tutti a vedere gli ſteſſi fenomeni, e che ſi deve cuocergli nella ſteſſa maniera prima di aggiungervi gli altri ingredienti; niente più ne diremo di quel che abbiam detto per queſto; diremo ſolo qualche coſa intorno alle manipolazioni che ſi fanno per aggiunger gli altri ingredienti, e intorno a quel che ſuccede in tempo di loro miſtione.

Quando dunque l'empiaſtro diapalma è cotto al punto di cui parliamo, ſi aggiunge il vetriuolo bianco diſciolto, come abbiam detto, e la cera; ſi fa ſcaldar il miſcuglio ſinchè tutta la umidità ſia evaporata, altrimenti reſterebbe una parte del vetriuolo in diſſoluzione nell'acqua che ſi ſepara dall'empiaſtro nel raffreddarſi; e ſi ha intenzione, che quel ſale metallico reſti interamente combinato con le altre ſoſtanze.

Se invece di vetriuol bianco ſi mette in queſto empiaſtro del colcotar tritato con un poco di oglio, l'empiaſtro è di un color roſſo, e forma l'empiaſtro *Diacalcitheos*. Alcuni per empiaſtro diapalma vendono un miſcuglio di oglio e di bianco di Spagna, al quale uniſcono una piccola quantità di cera bianca.

Empiaſtro di Minio.

℔	Oglio di Oliva,	℥ xx.
	Minio,	℥ xij.
	Acqua,	℔ j.
	Cera gialla,	℥ iij.

Si fa cuocere inſieme l'oglio e il minio con l'acqua; ſi agita il miſcuglio ſenza interruzione ſino a che la combinazione ſia fatta; allora vi ſi fa liquefar la cera, e ſe ne fanno dei maddaleoni, quando è raffreddato abbaſtanza.

Virtù. Queſto empiaſtro è diſſeccante; cicatrizza le ferite e le ulcere.

OSSERVAZIONI.

IN tempo della cuocitura di queſto empiaſtro, il minio perde il ſuo color roſſo; ma ve ne ha ſempre una piccola quantità, che interamente nol perde; il che fa che queſto empiaſtro non ſia bianco come il diapalma, è di un color bigio roſſiccio. Da molti ſi vuole che roſſo ſia; ma la coſa è impoſſibile per la manipolazione che s'ha a fare. Quando ſi ha piacer che ſia roſſo, biſogna aggiunger nel tempo ſteſſo che la cera, una mezz'oncia di minio, che ſoltanto ſi fa ſtemperare ſenza farlo cuocere.

Il minio è per ordinario pieno di granelli di piombo, altri dei quali cunſervano il brillante metallico, altri ſon mezzo calcinati; perciò biſogna paſſar il mioio per uoo ſtaccio prima d'impiegarlo, perchè la porzion di piombo, che non è ridotta in calcina, non può diſciogliersi nell'oglio.

Empiaſtro di Norimberga.

℔	Minio,		℥ viij.
	Oglio di Oliva,		℥ xiv.
	Cera gialla,		℔ j.
	Canfora,	} a a	℥ vj.
	Sevo di Caſtrato,		
	Acqua,		*q. f.*

Si fa cuocere inſieme il minio, l'oglio di oliva, e il ſevo di caſtrato con dell'acqua; ſi agita il miſcuglio con una ſpatola di legno, ſinchè l'empiaſtro ſia a ſufficienza cotto; vi ſi fa fonder la cera; ſi muove l'empiaſtro ſinchè ſia per metà raffreddato; allora vi ſi meſchia la canfora, che ſi ha ridotto in polvere tritandola con alcune goccie di ſpirito di vino; ſi forma di tutto un eſatto miſcuglio, e ſi riduce in maddaleoni.

Queſto empiaſtro è diſſeccante; cicatrizza; reſiſte alla cancrena. Virtù.

OSSERVAZIONI.

QUeſto empiaſtro è di un colore preſſochè ſimile a quello dell'empiaſtro di minio, che non ſi è fatto roſſo, e ciò per le ragioni ſopra diviſate. La canfora è una materia reſinoſa, concreta, aſſai volatile, non deve metterſi nell'empiaſtro, ſennon quando è mezzo congelato; per tal mezzo niente ſi perde della canfora.

Si può, ſe ſi vuole, invece di polverizzarlo con alcune goccie di ſpirito di vino, ridurlo in pappa, meſchiandolo con un poco più di ſpirito di vino che non ne biſogna per polverizzarlo: l'uno o l'altro metodo non merita veruna preferenza.

Le Farmacopee ordinano del ſevo di cervo; ma perchè è difficile di averne di puro, crediamo, che poſſa ſoſtituirſi quello di caſtrato. Alcune Farmacopee preſcrivono una quantità di oglio maggiore della da noi indicata; ma ho oſſervato, che mettendone una maggior quantità, l'empiaſtro rieſce troppo molle.

Em-

Empiaſtro di Sapone.

℞ Minio,	℔ j.
Bianco di Ceruſa,	℥ viij.
Oglio di Oliva,	℔ ij. ß
Sapone bianco,	℥ iv.
Cera gialla,	℥ iij.
Acqua,	*q. ſ.*

Si fa cuocer inſieme il minio, il bianco di ceruſa, e l'oglio con l'acqua. Quando queſto miſcuglio ha acquiſtato la conveniente conſiſtenza, ſi aggiunge la cera gialla tagliata in pezzi, ed il ſapone raſchiato minuto.

Quando queſte materie ſon liquefatte, ſi leva dal fuoco l'empiaſtro; ſi laſcia baſtevolmente raffreddare, e ſe ne formano dei maddaleoni.

Queſto empiaſtro non s'impiega molto ſennon con della canfora; ſe gliene aggiunge un'oncia nel modo che abbiam detto per l'empiaſtro di Norimberga: ciò forma allora *l'empiaſtro di ſapone canforato*.

Virtù. E' buono per riſolvere i tumori, per fortificar la matrice.

Empiaſtro di Filaccia.

℞ Filaccia di pannolino vecchio,	℥ viij.
Oglio di Olivo,	℔ iij
Acqua,	℔ j.

Si riduce in fili del vecchio pannolino netto; ſi tagliano minutamente, ſi mettono in un bacino con l'acqua e l'oglio; ſi fa ſcaldar il miſcuglio ſinchè ſia conſumata quaſi tutta l'umidità; ſi paſſa con eſpreſſione; ſi depura l'oglio per ſepararne l'umido. Allora

℞ Oglio quì ſopra detto,	℔ ij.
Ceruſa,	℥ viij.
Litargirio,	℥ xij.
Pece nera,	℥ ij.
Cera gialla,	℥ viij.
Aloè polverizzato,	℥ j.
Mirra polverizzata,	℥ ij.
Incenſo maſchio,	℥ iij.

Si fa cuocer inſieme il litargirio, e la ceruſa, e l'oglio, ſenz'acqua; quando il miſcuglio ha acquiſtato la conveniente conſiſtenza, ſi aggiunge la pece nera e la cera gialla; ſi fanno liquefare; ſi leva dal fuoco il vaſo; ſi agita l'empiaſtro ſinchè comincia a congelarſi; allora ſi aggiungono le polveri; ſi muove il miſcuglio ſinchè ſia fatto bene. Si forma del tutto un empiaſtro che ſi riduce in maddaleoni.

La filaccia nulla potendo produrre nell'oglio, queſta preparazione da noi credeſi inutiliſſima; ſi può far queſto empiaſtro con dell'oglio di oliva ſenza fili.

Netta e cicatrizza le ferite, e le ulcere. Virtù.

Empiaſtro dell'Abate di Grazia.

℞ Oglio di Oliva,	℔ j.
Succo di roſe pallide depurato,	} *a a* ℥ viij.
Litargirio preparato,	}
Bianco di Ceruſa,	℥ ij.

Si fanno cuocere queſte materie inſieme in un bacino di rame, agitandole inceſſantemente con una ſpatola di legno, ſinchè acquiſtato abbiano la conſiſtenza empiaſtica. Allora vi ſi fa liquefare

Cera gialla,	℥ iv.

Si agita l'empiaſtro ſinchè ſia a ſufficienza raffreddato, e ſe ne formano dei maddaleoni.

Diſſecca le piaghe e le ulcere. Se ne impiega per far della tela che ſerve di empiaſtro. Virtù.

Empiaſtro Diachylon ſemplice.

℞ Litargirio preparato,	℔ iij.
Oglio di Mucilagine,	} *a a* vj.
Decozione di radice di Xiride,	}

Si prendon ſei oncie di radici di Xiride nettate e tagliate in ſette; ſi fanno bollire in una ſufficiente quantità di acqua per avere ſei libbre di decozione; ſe ne mette una parte in un bacino di rame col litargirio, e l'oglio, ſi fa cuocere il miſcuglio movendolo ſenza intermiſſione con una ſpatola di legno, e avendo cura di rimettere della decozione di tratto in tratto, perchè il miſcuglio non ſia ſenza umidità, ſi continua a farlo cuocere ſinchè acquiſtato abbia la conſiſtenza neceſſaria; allora ſi ritira il vaſo dal fuoco, e quando l'empiaſtro è baſtevolmente raffreddato, ſe ne forma una parte in maddaleoni.

E' buono per ammollire, per digerire, per maturare, per riſolvere. Virtù.

Empiaſtro Diachylon compoſto.

℞ Empiaſtro Diachylon ſemplice,	
Cera gialla,	} *a a* ℥ iij.
Pece reſina,	}
Trementina,	}

Si fanno liquefar inſieme queſte materie ad un lento fuoco, allora ſi aggiungono le ſe-

seguenti gomme, che disciolte e purificate si sono per mezzo del vino; e spessite a consistenza di mele densissimo.

Gomma Ammoniaca,
Bdellio,
Galbano,
Sagapeno, } aa ℥ j.

Si agita il tutto finchè il miscuglio sia a dovere; quando è raffreddato abbastanza, se ne fanno dei maddaleoni. Questo empiastro è di un grande uso, e si adopera con assai buon successo per risolvere i tumori, o per fargli suppurare. Alcuni fanno questo empiastro con dell'oglio, della creta, e della cera; alcuni aggiungono al miscuglio un poco di galbano per dargli l'odor del vero diachylon; altri nulla vi aggiungono.

Empiastro Divino.

℞ Litargirio preparato, ℔ j.
Oglio di Oliva, ℔ ij.
Verderame in polvere fina, ℥ j.
Acqua, q. s.

Si fa cuocere queste materie insieme in un bacino di rame, avendo attenzione di agitare senza fermarsi, e di aggiunger dell'acqua a misura che si evapora; quando il miscuglio acquistata ha una consistenza emplastica, si aggiunge

Cera gialla, ℥ viij.

Si fa liquefar la cera; si agita il miscuglio, e quando l'empiastro comincia a condensarsi, si aggiungono le seguenti materie in polvere fina ridotte:

Galbano,
Mirra, } aa ℥ ij. ʒ ij.
Bdellio, ℥ ij.
Gomma Ammoniaca, ℥ iij. ʒ iij.
Olibano, ℥ j. ʒ j.
Opoponace,
Mastice,
Aristolochia rotonda, } aa ℥ j.
Calamita, ℥ j. ß

Si agita il miscuglio finchè sia ben fatto, e quando l'empiastro è abbastanza freddo, se ne fan dei maddaleoni.

Virtù. Deterge, netta, cicatrizza, ammollisce, risolve i tumori, è buono per le contusioni.

OSSERVAZIONI.

Quest'empiastro è di un color rosso, quando si mette il verde rame nel tempo stesso che il litargirio, perchè il rame si risuscita, come nella cocitura dell'unguento Egiziaco; si ha l'uso di metter il verderame nel tempo stesso che il litargirio. Quando si mette il verderame verso il fine della cottura dell'empiastro, nel tempo stesso che le polveri, allora non ha esso il tempo di risuscitarsi, e l'empiastro resta di un color verde: quest'ultimo metodo non si pratica sennon quando è prescritto. La pietra di calamita che si fa entrare in quest'empiastro, dev'esser ridotta in polvere impalpabile, la si mette colla idea, che attrar possa fuori delle ferite le porzioni di ferro, che vi potessero essere entrate; ma vi vuol molto perchè questa idea si compia, dacchè la calamita, quando è tritata e meschiata con i corpi grassi di quest'empiastro, ha perduta tutta la sua virtù magnetica, nè fa verun effetto sennon come disseccante. L'empiastro divino è di color rosso quando è fatto di fresco; ma annerisce nella superfizie qualche tempo dopo; solo internamente conserva il suo color rosso per molti anni.

Empiastro della mano di Dio.

℞ Oglio di Oliva, ℔ ij.
Litargirio, ℔ j. ℥ j.
Acqua, q. s.

Si fanno cuocer insieme queste materie in un bacino di rame, e si agitano senza intermittenza con una spatola di legno; quando è cotto il miscuglio alla richiesta consistenza, vi si fa liquefar

Cera gialla, ℔ j. onc. iv.

Liquefatta che sia la cera, si leva il vaso dal fuoco, e quando l'empiastro è mezzo raffreddato, vi s'incorporano le seguenti sostanze ridotte in polvere:

Verderame, ℥ j.
Gomma Ammoniaca, ℥ iij. ʒ iij.
Galbano, ℥ j. ʒ ij.
Opoponace, ℥ j.
Sagapeno, ℥ ij.
Bdellio,
Olibano, } aa ℥ ij.
Mirra, ℥ j. ʒ ij.
Mastice in lagrima, ℥ j.
Aristolochia rotonda, ℥ j.
Pietra calaminare preparata, ℥ ij.

Si agita l'empiastro finchè sia meschiato a dovere, e se ne fan dei maddaleoni, quando è abbastanza freddo.

Ha le stesse virtù che l'empiastro divino, Virtù e nella stessa guisa si adopera.

OS-

OSSERVAZIONI.

QUest'empiastro è poco dissimile dall'empiastro divino per le droghe ond'è composto, il suo maggior divario consiste nel verderame, che si mette soltanto verso il fine della cottura; il rame, non avendo tempo di risuscitarsi, conserva il suo color verde, ed all'empiastro lo comunica. Se assolutamente troppo grande difficoltà s'incontrasse a ridur in polvere la gomma ammoniaca, il galbano, il sagapeno, ed il bedellio, si possono purificar quelle gomme per mezzo dell'aceto, come prescrive la maggior parte degli Autori: riguardo alle altre sono elleno sempre secche e possono ridursi in polvere agevolmente.

Empiastro stitico di CROLLIO.

℞ Minio,		
Pietra calaminare preparata,	} a a	℥ iiij.
Litargirio preparato,		℥ vj.
Oglio di Lino,		
di Oliva,	} a a	℥ ix.
Acqua,		q. s.

Si fan cuocere tutte queste sostanze insieme in un bacino, agitandole continuamente con una spatola di legno, quando il miscuglio ha acquistato la sua consistenza di empiastro, vi si fa liquefare

Oglio di Lauro,		℥ iij.
Cera gialla,	} a a	℥ vj.
Colofonia,		
Trementina,		℥ iij.

Liquefatte che siano e ben mescolate queste materie, si leva dal fuoco il bacino, e quando l'empiastro è mezzo raffreddato, vi s'incorporano le seguenti polveri,

Resina di Ginepro, o Sandracca,		℥ iij.
Gomma ammoniaca,		
Bedellio,		
Galbano,	} a a	℥ j. ß
Opopanace,		
Sagapeno,		
Karabè preparato,		
Olibano,		
Mirra,	} a a	℥ ß
Aloè,		
Aristolochia lunga,		
rotonda,		
Mummia,		℥ vj.
Pietra Ematite preparata,		℥ iv.
Sangue di Drago,		
Bolo Armeno preparato,	} a a	℥ ß
Vetriolo,		
Fiori rossi di Antimonio lavati,		
Zafferano di Marte preparato col solfo,	} a a	℥ j.

Si agita l'empiastro finchè il miscuglio sia a dovere, e quando e quasi raffreddato, si aggiunge

Canfora,		℥ ß

Si fa scioglier la canfora in una dramma e mezza in circa di oglio essenziale di ginepro per formarne una pappa, ed è in questo stato che si deve mescolarla all'empiastro. Si aspetta, che sia sufficientemente raffreddato, perchè se fosse troppo caldo, volatilizzerebbe una parte della canfora e dell'oglio essenziale,

Digerisce, matura, netta, cicatrizza, rivelle, solve, fortifica i nervi, e resiste alla cancrena.

Empiastro di Rane, o *di* VIGO.

℞ Rane,		n. xxiv.
Vermi di terra,		℔ j.
Radici fresche di Ebbio,		
Enula Campana,	} a a	℔ j.
Fiori secchi di Camomilla,		
Lavanda,		
Matricaria,	} a a	℥ j. ß
Meliloto,		
Aceto,	} a a	℔ ij.
Vino bianco,		
Acqua,		q. s.

Lavansi i vermi di terra più volte in vino bianco per levar loro d'intorno la terra, e una porzione di materia mucilaginosa; mettonsi in un bacino con le rane vive; nettansi le radici e si tagliano in fette; mettonsi nello stesso bacino con i fiori, l'aceto, il vino, e una sufficiente quantità di acqua; si fan bollir tutte queste cose per un quarto di ora; si passa la decozione con ispremitura, si lascia deporre, si versa per inclinazione, e si mette a parte. Allora

℞ Litargirio preparato,		℔ iv.
Grasso di Porco,		
Vitello,	} a a	℔ j.
Ogli per infusione e decozione,		
di Rane,		
di Vermi,		
di Aneto,	} a a	℔ ß
di Camomilla,		
di Lavanda femina,		
di Enula campana,		
di Gigli,		

Mettonsi tutte queste cose in un bacino di rame con una parte della decozion precedente, si fa cuocer il miscuglio movendolo senza fermarsi con una spatola di legno, e si ha attenzione di aggiunger della decozione a misura che quella del bacino si evapora, fino a che tutto entrato vi sia. Quando il litargirio è disciolto, e che l'empiastro ha la consistenza, cui deve avere, si aggiunge

Oglio di Lauro,	ʒ iv.
Cera gialla,	℔ ij.
Storace liquido purificato,	ʒ iv.
Trementina,	ʒ ij.

Si fan liquefar tutte queste sostanze, e si aggiungono alla massa quando è sufficientemente raffreddata, le seguenti droghe ridotte in polvere fina,

Olibano, Euforbio, Mirra, Zafferano,	a a	ʒ j.
Vipere,		ʒ ij.

Meschianſi esattamente queste materie, e sul fine si aggiunge,

Oglio essenziale di Lavanda, ʒ j. ß

Si forma di tutto un empiastro, si fanno dei maddaleoni con una parte solamente, e all' altra si aggiunge del mercurio nella maniera indicata nella segaente formola.

Virtù. L' empiastro di Vigo senza mercurio è risolvente, vulnerario, e fondente.

Empiastro di Rane, o di Vigo col mercurio.

℞ Mercurio crudo,		℔ j.
Storace liquido, Trementina,	a a	ʒ ij.

Empiastro di Vigo, *metà della massa.*

Si estingue il mercurio con lo storace, e la trementina in un mortajo di ferro. Quando lo è a sufficienza si aggiunge l' empiastro, che si ha fatto liquefar un poco, si agita il miscuglio col pistello di ferro, e si pesta come una massa di pillole, finchè sia a dovere, si cava fuori del mortajo, e si fanno dei maddaleoni.

Quest' empiastro è risolvente, ammollisce e risolve gli umori freddi, è buono per i gozzi, per le nodosità, per i tumori venerei.

OSSERVAZIONI.

L'Empiastro di vigo, e l'empiastro di vigo col mercurio sono di un grande uso nella Chirurgia. Ho creduto dover mettere la loro ricetta senza cambiarvi nulla, ed esporpoi le riforme, delle quali sembrano aver bisogno, perchè gli empiastri siano più semplici, più facili a prepararsi, e più efficaci.

1. La decozione, che si fa per l' empiastro di vigo semplice sembra inutile molto. Le rane, che danno il nome all' empiastro, e i vermi di terra danno pochissimo di principj nell'acqua, e volendo supporre che siano di qualche efficacia, sono talmente mascherati e affievoliti dal gran numero delle altre sostanze, che si può tenergli in conto di niente. Le sostanze odorose dei fiori, ch' entrar si fanno in questa decozione, perdono tutto il loro aromato in tempo della decozione, e cottura dell'empiastro; non resta sennonsè la loro sostanza estrattiva, la quale è pure in piccolissima quantità. Non sarebbe egli meglio sopprimer nella decozione tutte queste sostanze aromatiche, e far entrar nell' empiastro le loro polveri, ma in minor quantità?

2. Le rane, e i vermi di terra, i gigli non danno quasi nulla nell'oglio, come abbiam fatto osservare, e gli ogli, che si preparano con queste materie, altra virtù non hanno che quella dell'oglio di pura oliva.

3. Gli ogli di aneto, di camomilla, di lavanda, e di enula campana, preparati per infusione, contengono le materie resinose e odorose di queste sostanze; ma da noi si crede che sopprimer si possano, perchè, mentre si cuoce l'empiastro, perdono esse tutto il loro odore, e la materia resinosa scomponesi pel calore, cui soffrono. Perciò da noi si pensa, che per tutti quegli ogli servir possa l'oglio di oliva, aggiungendo nel fine della cuocitura dell' empiastro un poco di oglio essenziale di quei medesimi vegetabili.

4 Si è da noi precedentemente fatto osservare alla pag. 293., che tutte le materie vegetabili balsamiche, come la trementina, lo storace liquido, ec. non erano nè atte ad estinguer il mercurio, nè in istato di combinarsi con esso, come si desidera che lo sia con quest'empiastro. In oltre il metodo usato per introdur il mercurio in questo miscuglio non è comodo, è difficile girare il pistello in una massa tanto tenace, e distribuirvi uniformemente il mercurio; se si mette l'empiastro troppo caldo nel mortajo, si fa dissipar una parte dell'oglio essenziale di lavanda, il mercurio si divide in grossi globetti, e scappa fuor dell' empiastro quando si maneggia tra le dita, quello che vi resta parimenti in globetti, che scorgerassi colla semplice vista, e molto effetto produr non deve.

deve. Ho esaminato molti empiastri di vigo col mercurio; vi ho costantemente veduto dei globetti di mercurio, che ne ho fatto uscire rammollendogli tra le mani sopra una carta bianca. Noi crediamo, che a tutti questi inconvenienti rimediar si possa coll'estinguere il mercurio in una nota quantità di unguento di mercurio fatto con parti eguali di grasso e di mercurio. Quando il mercurio è ben estinto, si fa liquefar l'empiastro di vigo semplice, si mescbia al mercurio estinto, come diremo, e si aggiungono gli ogli essenziali sul fine, quando è quasi raffreddato l'empiastro. Ecco in qual maniera si può far quest'empiastro, adottando tutte le riforme da noi proposte, ed anche conservando le rane, dacchè son quelle dalle quali prende il nome.

Empiastro di Vigo riformato.

℞ Rane, n. vj.
Radici di Ebbio, ℔ ſ.
Vino bianco, Aceto, Acqua, a a ℔ ij. q. ſ.

Si fa del tutto una decozione, e la si depura, come sopra abbiam detto. Allora

℞ Litargirio preparato, ℔ iv.
Oglio di Oliva, ℔ iij. ß.
Grasso di Porco, di Vitello, a a ℥ xv.

La decozion sopradetta.

Si fan cuocere tutte queste materie a consistenza di empiastro; allora si aggiungono e liquefar si fanno le seguenti materie:

Oglio di Lauro, ℥ iv.
Cera gialla, ℔ ij.
Trementina, onc. ij.

Quando queste materie son liquefatte, e mescolate, si aggiunge

Storace liquido, onc. iv.

Quando l'empiastro è mezzo raffreddato, vi s'incorporano le seguenti polveri:

Olibano, Euforbio, Mirra, Zafferano, a a ℥ j.
Radici di Enula Campana, ℥ ij.
Fiori di Camomilla, Lavanda, Matricaria, Meliloto, a a ℥ vj.

Quando queste polveri son bene mescolate, e che l'empiastro è raffreddato abbastanza, se ne separano *sei libbre quattr' oncie* che si mettono a parte, e alla massa che resta nel bacino si aggiunge

Oglio essenziale di Lavanda, ℈ ij.
di Aneto, di Camomilla, a a ℈ j.

Meschiasi tutto con diligenza, e si forma un empiastro che si riduce in maddaleuni, perchè assai spesso si adopera senza mercurio. Con la porzione che abbiam detto di metter a parte, si fa l'empiastro di vigo col mercurio nel modo che segue.

Empiastro di Vigo riformato, col Mercurio.

℞ Unguento di Mercurio fatto a parti eguali, ℥ viij.
Mercurio crudo, ℥ xij.
Empiastro di Vigo quì sopradetto, ℔ vj. ℥ iv.
Oglio essenziale di Lavanda, ℈ ij.
di Aniceto, di Camomilla, a a ℈ j.

Si mette in una terrina inverniciata bene liscia l'unguento di mercurio col mercurio crudo; si trita questo miscuglio con un pestello di legno per dieci o dodici ore, o fino a che il mercurio sia ben estinto. Allora si fa liquefar in un bacino l'empiastro di vigo semplice, e si mette nella terrina col mercurio; si pone la terrina su un poco di ceneri calde, perchè l'empiastro non si condensi troppo presto; si agita il miscuglio con un pistello di legno fino a che il mercurio sia ben meschiato, e quando l'empiastro è abbastanza raffreddato, vi si mescolano gli ogli essenziali; fannosi dei maddaleoni con quest'empiastro.

OSSERVAZIONI.

Mercecchè si divide l'empiastro in due porzioni eguali prima di aggiunger gli ogli essenziali, la parte, alla quale si aggiunge del mercurio, non si trova sprovvista di quegli ogli essenziali, quando si viene a farsi fondere per mescolarvi il mercurio; come ciò succede nella manipolazion ordinaria.

Le ott'oncie di unguento di mercurio contengono quattr' oncie di mercurio; bastano elleno ad estinguere le dodici oncie, che si aggiungono, infinitamente meglio della trementina e dello storace liquido, spezialmente quando quell'unguento è fatto un po' vecchio, per le ragioni prima d'ora dette al-

la pag. 294., con questo metodo noi conserviamo le proporzioni del mercurio nelle dosi assegnate nei dispensarj, quel metallo trovasi talmente combinato con le altre sostanze dell' empiastro, che non è possibile vederne alcun globetto neppur con una buona lente.

Quest' empiastro è di un color grigio mercuriale, o di un color violetto tendente al porporino. Queste differenze vengono dal grado di calor dell'empiastro, quando meschiasi col mercurio. Nell' empiastro moderatamente caldo il color bigio del mercurio diviso punto non cambia; ma quando è assai caldo, il mercurio prende in un momento un color violetto che tira alla porpora, e si raccoglie in fondo alla terrina in guisa di un precipitato divisissimo, senza lasciar comparir verun globetto di mercurio, benchè uso si faccia di buona lente: in questo stato facilmente si meschia all'empiastro, e gli comunica un colore di feccia di vino; il che farebbe credere, che l' empiastro niente di mercurio contenga. Questo singolar fenomeno mi pare assai difficile a spiegarsi; però penso potersi presumere, che venga da una combinazione più intima del mercurio, 1. con tutte le sostanze dell' empiastro, 2. con la specie di sale metallico, che si è formato in tempo della cottura dell' empiastro, per la unione del piombo o del litargirio coll' acido dell' oglio. Checchè ne sia, è cosa difficile render ragione, come quel sale agisca sul mercurio diviso, e perchè nel combinarsi insieme il misuglio di un color porporino divenga.

Empiastro Diabotano.

℞ Foglie, e radici fresche di Bardana, } a a ℥ vj.
Pelasitide,
Calendula,
Cicuta,
Iva,
Levistico,
Valeriana maggiore,
Angelica,
Ennula campana,
Ramolaccio selvatico
Scrofolaria,
Sempreviva minore,
Celidonia maggiore,
minore.
Graciola, } a a vj.

Si lavano tutte queste piante, e si nettano dall' estranie materie, tagliansi minute; si fan bollire in una sufficiente quantità di acqua, si passa la decozione con ispremitura; si fa bollir in nuov' acqua la posatura, si passa di nuovo, si meschiano i liquori, e loro si aggiunge

Succo di Cicuta,
Celidonia maggiore,
Ormino,
Sempreviva minore, } a a ℔ iv. ℔ j.

Si fan bollire un poco questi liquori, si passano per un panno bianco, e si fanno addensare a consistenza di estratto; si aggiungono ad ogni libbra di estratto le seguenti gomme resine, purificate coll' aceto scillitico, e spessite a consistenza di estratto,

Galbano,
Gomma Ammoniaca,
Opoponace,
Sagapeno, } a a ℥ iv.

Si fa scaldar queste materie, e si agitano sinchè siano ben meschiate; conservansi a parte. Allora

℞ Litargirio preparato, ℔ ij.
Oglio di Oliva, ℔ j.
di piccoli Cani,
di Mucilagine, } a a ℥ viij.
Acqua, q. s.

Si fa cuocer il litargirio con quegli ogli, e dell' acqua, che si aggiunge a misura ch' è duopo: si agita il misuglio con una spatola di legno sinchè queste materie abbiano la consistenza di empiastro; allora si aggiunge

La totalità dell' Estratto quì sopra detto, caricato delle gomme resine;
Solfo vivo in polvere, ℥ xv.

Si fan liquefar queste materie, e si aggiunge,

Cera gialla,
Storace liquido purificato,
Pece di Borgogna, } a a ℔ j.

Quando queste materie son liquefatte e mescolate, si leva dal fuoco il bacino, e l' empiastro essendo per metà raffreddato, vi s' incorporano le seguenti sostanze in polvere fina ridotte:

Radici d' Iride di Fiorenza,
Pan porcino,
Ranuncolo,
Corona Imperiale,
Serpentaria,
Elleboro bianco, } a a ℥ vi.
Sigillo di Maria,
Aro, } a a ℥ vj.

Ra- 1

Radici di Ariſtolochia rotonda, lunga, clematite,	a a	ʒ ij.
Aſaro,		ʒ iij.
Foglie di Piſtacchio,		ʒ ij.
Bacche di Lauro,		ʒ iv.
Fiori di Meliloto,		ʒ ij.
Semenze di Angelica, Creſcione,	a a	ʒ vj.
Comino,		ʒ iij.
Sterco di Picione,		ʒ j.
Bitume di Giudea, Olibano, Maſtice in lagrima,	a a	ʒ viij.
Gomma Tacamaaca.		ʒ xij.
Bedellio, Mirra,	a a	ʒ iij.
Euforbio,		ʒ j.

Si agita l'empiaſtro ſinchè il miſcuglio ſia a dovere, e ſi fa diſciogliere

Canfora,	ʒ j. ß
in Oglio eſſenziale di Garofano,	ʒ j.
Oglio dei Filoſofi,	ʒ ij. ß

Aggiungeſi queſt' ultimo miſcuglio alla maſſa totale quando è quaſi raffreddata, ſi fa del tutto un empiaſtro, che in maddaleoni riduceſi.

Digeriſce, ammolliſce, riſolve; ſe ne fa uſo per i gozzi, per le glandule, per i tumori, per gli ſcirri.

OSSERVAZIONI.

QUeſt' empiaſtro, benchè compoſto di un gran numero di droghe, niente ha di particolare ſennon l' azione del ſolfo vivo ſul litargirio diſciolto nell' oglio, il quale preſenta un fenomeno chimico. Toſtochè il ſolfo è liquefatto, il miſcuglio diventa ſul fatto di un colore neriſſimo. Perchè queſto colore in quell' empiaſtro ricercaſi, metteſi, riguardo a ciò, il ſolfo immediatamente dopo l'eſtratto gommoſo, perchè nel liquefarſi e meſchiarſi coll' oglio poſſa meglio agire ſul litargirio; ſe ſi meſcolaſſe con le polveri, l' empiaſtro ſarebbe di un color bigio cenerognolo, perchè allora il miſcuglio eſſendo men caldo, il ſolfo non può liquefarſi e combinarſi nè col piombo, nè con l'oglio; non ſi trova meſchiato ſennon come un' altra polvere. Non pertanto quando ſi mette il ſolfo verſo il fine con le polveri, l' empiaſtro acquiſta il color nero, ma dopo lo ſpazio di un anno. Il ſolfo agiſce ſul piombo in un modo inſenſibile, e produce in quel ſpazio di tempo lo ſteſſo effetto, che quando ſi fa liquefare al principio della cottura dell' empiaſtro, ma ſempre con men buon ſucceſſo.

L' effetto del ſolfo in queſto miſcuglio è di diſcioglierſi nell' oglio, e di formar una combinazione che chiamaſi balſamo di ſolfo, agiſce nel tempo ſteſſo ſul piombo diſciolto nell' oglio, lo laſcia nello ſtato di diviſione in cui lo trova, lo riſuſcita, e lo mineralizza ſul fatto; allora compariſce con un color nero, ch' è quello che gli è naturale quando è così diviſo. Si può paragonar queſt' effetto a quello che accade al piombo fuſo che ſi meſchia con del ſolfo, che ſul fatto in una polvere neriſſima ſi riduce. Il piombo, riducendoſi così in polvere nera per mezzo del ſolfo, non è nè calcinato, nè privato del ſuo flogiſtico, come ſi aveva preteſo. Il piombo ſi uniſce al ſolfo, queſt' ultimo gli toglie una parte di ſua fuſibilità, e quando ſi fa ſoffrire al miſcuglio l'azione del fuoco, entra in fuſione, e produce una ſpezie di piombo artifiziale, cioè a dire, del piombo mineralizzato dal ſolfo, il che non ſuccederebbe, ſe foſſe privato del ſuo flogiſtico.

Empiaſtro di bianco di Ceruſa.

℞ Bianco di Ceruſa polverizzato,	lb j.
Oglio di Oliva,	lb ij.
Acqua,	*q. ſ.*

Si fa cuocere il miſcuglio a conſiſtenza di empiaſtro, agitandolo inceſſantemente con una ſpatola di legno, quando è a ſufficienza cotto, vi ſi fa liquefar

Cera bianca,	onc. iij.

Si fa del tutto un empiaſtro, che ſi riduce in maddaleoni.

E' diſſeccante, ſcema la infiammazione delle ferite, cicatrizza. Virtù.

Empiaſtro nero od empiaſtro di Ceruſa abbruciato.

℞ Bianco di Ceruſa,	lib. i.
Oglio di Oliva,	lib. ij.

Si fa cuocere come l'empiaſtro precedente, ma ſenz' acqua. Quando la ceruſa è perfettamente diſciolta, ſi fa liquefar nel miſcuglio

Cera gialla,	onc. iv.

Si forma del tutto un empiaſtro, e ſe ne fan dei maddaleoni.

E' deterſivo, diſſeccante, buono per le ulcere vecchie.

OSSERVAZIONI.

PErchè nel cuocere quell' empiaſtro non ſi mette acqua, l'oglio ſi brucia un poco, e il miſcuglio acquiſta un color bruno, come l'unguento della Madre, di cui detto abbiamo. Si può in queſto modo far tanto empiaſtro abbruciato quanto ſi crede bene. Ma troppo ſpeſſo ſuccede di bruciarne più che non ſi vuole.

Sparadrappo, o *Tela* GAUTIER.

Per queſte denominazioni s' intende della tela leggermente coperta di empiaſtro da una o due bande, e liſciata all' incirca come tela incerata.

Queſti medicamenti ſon più magiſtrali che officinali. Si fanno con uno o più empiaſtri; ciò dipende dalle indicazioni, che ſi hanno in mira. Lo ſparadrappo o tela Gautier; che ordinariamente ſi fa per applicar ſu i cauterj, ſi prepara nel modo ſeguente, e ſervirà di modello per tutti quelli che preparar ſi voleſſe.

℞ Empiaſtro Diapalma, Diachylon ſemplice,	}	*a a* lib. j.
Ceruſa bruciata,		onc. viij.
Iride di Fiorenza in polvere fina,		onc. j. ß

Si fanno liquefar inſieme i tre empiaſtri, e vi s' incorpora l' Iride di Firenze in polvere fina. Si taffa in queſt' empiaſtro, finch'è liquido, un pezzo di tela; ſi agita leggermente con una ſpatola, per ben impregnarla; allora ſi alza da due cantoni ſtendendola perpendicolarmente ſopra il vaſo, un' altra perſona tiene due regoli di legno dalle due eſtremità per formare uno ſpazio tra eſſi, per il quale ſi fa paſſar la tela impregnata di empiaſtro, a fine di far colar il ſuperfluo, e che l'empiaſtro, che vi reſta, uniformemente ſi ſtenda. Si tiene la tela un momento all' aria perchè vi ſi raſſodi, e che l'empiaſtro ſi fiſſi; poi ſi pone la tela ſu una pietra ben piana, e la ſi frega con un ruotolo di legno fino a che divenga liſcia, la ſi volta, e ſi liſcia l' altra parte nella ſteſſa guiſa.

Si adopera lo ſparadrappo per i cauterj, ſi taglia in piccoli pezzi quadrati, che ſi applicano ſu i cauterj per mantener la ſuppurazione.

OSSERVAZIONI.

QUei che han parlato della manipolazione delle tele Gautier, raccomandano d' immerger nell' acqua la tela quando eſce dall' empiaſtro fuſo; ma io ho oſſervato, che l'acqua umetta la tela ad onta che ſia impregnata di empiaſtro, che dipoi divien difficile a maneggiarſi, e che non acquiſta mai la bramata fermezza. In oltre l' empiaſtro non ſi trova mai ſteſo uniformemente, e come è duopo, che non ne reſti che uno ſtrato leggiero è difficile ſtenderlo nei luoghi che ſono un poco più fitti; ma a queſt' inconveniente rimediaſi col far paſſar la tela tra due piccoli regoli di legno, che ſi tengono ſtretti l'uno preſſo l'altro per non laſciar paſſar, che la tela, e lo ſtrato di empiaſtro, che ſi vuol che vi reſti. Mercè di queſta manipolazione la tela uniformemente s' impregna; non reſta più che il polirla, il che rieſce più agevole.

Quando non ſi vuol coprir di empiaſtro che un lato della tela, ſi fa liquefar gli empiaſtri in un conveniente vaſo; ſi ſtende la tela ſu una tavola, ſi prende dell' empiaſtro con uno di quei coltelli pieghevoli, dei quali ſi ſervono i Pittori per iſtendere i lor colori; ſi rola adagio il coltello fornito di empiaſtro ſu la tela, ſi continua a metterne ſempre accanto al ſito che n' è coperto, ſi continua a così fare finchè la tela ne ſia coperta, ſi liſcia la tela come la precedente, ſi ginnge con tal mezzo a coprir la tela uniformemente. Ma è più difficile il coprir propriamente una ſola banda della tela, che tutte due.

Taffetà d' Inghilterra.

℞ Colla di Peſce,		onc. ij.
Acqua,		lib. ij.

Si taglia minuta la colla di peſce, la ſi mette in una padellina di argento con due libbre di acqua bollente, ſi laſcia il miſcuglio in digeſtione per dieci o dodeci ore, per dar tempo alla colla di ben ammollirſi; allora ſi fa ſcaldar il miſcuglio finchè la colla ſia perfettamente diſciolta, la ſi paſſa ſpremendo per un pannolino.

Da un' altra parte ſi fa cucire un naſtro di filo attorno ad un braccio di taffetà chiaro, ſi ſtende il taffetà ſu un telajo quadrato, e ſi aſſoggetta con dei ſpilli, che ſi attaccano ſul naſtro di filo, che ſi ha cucito

tutt'

tutt'attorno, avendo attenzione di bene ſtendere il taffetà. Allora con un pennello, o piuttoſto con una groſſa ſcopa di Pittore ſi applica uno ſtrato di colla di peſce, che ſi ha ben fatto ſcaldare avanti, e la ſi fa ſeccare dinanzi a un fuoco chiaro; quando lo è ſufficientemente, ſi applica un nuovo ſtrato di colla ſimilmente ſcaldata, e la ſi fa ſcaldare all'iſteſſo modo, ſi continua così di ſeguito ſinchè la totalità della colla ſia applicata ſul taffetà. Poi ſi applicano due ſtrati di tintura di balſamo del Perù in guſci con lo ſpirito di vino, quando il taffetà è ſecco, ſi taglia in piccoli pezzi larghi tre dita e mezzo, e lunghi cinque e mezzo, e ſi riduce in piccoli ruotoli.

Si applica queſto taffetà ſu le piccole piaghe per riaccoſtarne le labbra, e per agevolarne la riunione; produce queſti effetti mirabilmente.

Virtù. E' vulnerario, balſamico, ha la proprietà di applicarſi eſattiſſimamente alla pelle, e di ſtarvi attaccato in modo ſtabile e ſodo. Si bagna leggiermente il taffetà prima di applicarlo.

OSSERVAZIONI.

QUeſta preparazione è una ſpezie di ſparadrappo, ma fatto ſenza empiaſtro, è un taffetà con gomma, ch'è della ſteſſa ſpezie di quello, con cui ſi fanno i nei, che le donne ſi mettono ſul viſo; queſto qui ha il vantaggio di ſtarvi meglio e più forte applicato.

Si deve porre un taffetà ſottile, ma non troppo chiaro. La quantità di colla di peſce da noi preſcritta baſta per un pezzo di taffetà largo due piedi e tre dita, e lungo quarantaquattro dita, il che produce ſettantaſei piccoli pezzi.

Potrebbonſi mettere più ſtrati di diſſoluzione di balſamo di Perù, ma quella reſinoſa ſoſtanza cuopre troppo la colla, impediſce che la umidità non la penetri, e il taffetà non s'incolli così ben ſu la pelle.

Delle Candele.

LE candele ſono piccole ſtriſcie di tela, ovver di fili di cottone o di filo perfettamente coperti di empiaſtro; ſono elleno un poco più groſſe da una eſtremità che dall'altra, e fatte rotonde in forma di piccoli cilindri, un poco conici, lunghi da otto a dieci dita, e all'incirca groſſi come tubi di pipe, talvolta più groſſi, e tal altra più piccoli. Servono per eſſer introdotte nel canale dell'uretra a guarire le ulcere e le carnoſità.

Per candele aſſai d'ordinario s'intende un rimedio particolare, come ſe queſta ſpezie di medicamento doveſſ'eſſer compoſto ſempre con le ſteſſe materie; ma le piaghe dell'uretra ſono ſimili a quelle che ſono eſternamente, e ſu le quali applicar è duopo dei medicamenti relativi allo ſtato attuale di quelle piaghe; e compor ſi poſſono le candele con tante ſorti di empiaſtri e d'ingredienti quante ſi crede a propoſito. Quegli, che le adopera, deve adattare la compoſizione di eſſe alle indicazioni che ſi propone; e lo ſpeziale, che le prepara, deve dar ad eſſe la conveniente forma e conſiſtenza. Le candele debbon eſſer fleſſibiliſſime ſenza eſſer molli e facili a romperſi; e formate in modo, che la materia emplaſtica non poſſa nè ſonderſi, nè ſtaccarſi dal pannolino che trovaſi nell'interno; e la candela non deve punto sformarſi nel tempo che reſta nell'interno dell'uretra. Noi prenderemo per eſempio della preparazione delle candele quelle che ſi preparano coll'empiaſtro di Vigo col mercurio.

Si prende un piccolo faſcio di fili di cottone lunghi otto dita; ſe ne taglian alcuni fili di differenti lunghezze a fine di diſporgli ordinatamente; ſi attacca la groſſa eſtremità con del filo; s'immerge queſto ſtoppino nell'empiaſtro di Vigo col mercurio, che ſi ha fatto liquefare; e quando eſſo n'è ben imbevuto ſi cava dall'empiaſtro; ſi ſoſpende in aria perchè ſi raffreddi; ſe ne prepara in queſta maniera quella quantità che ſi vuole.

Poi ſi prendono i ſtoppini raffreddati; ſi poſano ſu una tavola di marmo ben liſcia e bagnata con pochiſſima quantità di oglio; ſi arrotolano con la palma della mano, o, anche meglio, con una tavola aſſai liſcia ſimile a quelle, delle quali ſi ſervono i Cerajuoli per far rotondi i lor ceri. Si arrotolano i ſtoppini ſinchè ſiano ben liſci, e prendano l'apparenza di un piccolo cero, ma non incavato da una eſtremità come i ceri; ſi tagliano le due eſtremità, che non ſono guarnite di cottone, perchè l'empiaſtro ſi è eſteſo, ſi chiudono queſte candele in caſſette lungi dalla polvere.

OSSERVAZIONI.

LE materie, che s'impiegano per ſoſtener l'empiaſtro, niente contribuiſcono alla efficacia delle candele, è coſa indifferentiſſima impiegar cottone, filo, o ſtriſcie di tela; ma io ho oſſervato, che meglio e più agevolmente ſi preparano col cottone, che con ogni altra materia. Quando ſi vuol ſervirſi di ſtriſcie di tela, biſogna tagliarle in linguette della ſteſſa lunghezza che gli ſtoppini precedenti, e tenerle un poco più ſtrette da un capo che dall'altro, ſi tuffano egualmente nell'empiaſtro liquefatto, ſi curvano le ſtriſcie ſopra loro ſteſſe, ſenza ruotolarle in cartocci; ſi finiſce di arrotolarle come le precedenti. Quando ſi arrotolano le ſtriſcie di tela in cartocci, le candele ſi formano beniſſimo; ma quando ſono ſtate qualche tempo nel canal dell'uretra, e che ſi vuol eſtrarle, ſi ſvolgono eſſe, e gran dolore cagionano. Perciò è meglio piegar le ſtriſcie di tela come abbiam detto.

Pietra medicamentoſa.

℞ Colcotar, ℥ ij.
Litargirio preparato,
Bolo d'Armenia preparato,
Allume di Rocca, } *aa* ℥ iv.

Mettonſi tutte queſte materie ridotte in polvere fina in una terrina inverniciata; vi ſi verſa ſopra tanto aceto che nuoti ſopra due dita; ſi cuopre il vaſo; ſi laſcia macerar il miſcuglio per due o tre giorni, agitandolo di quando in quando, allora ſi aggiunge

Nitro purificato, ℥ viij.
Sale Ammoniaco, ℥ ij.

Poi ſi fa ſeccar il miſcuglio, ſi polverizza groſſamente la maſſa, e la ſi fa calcinar in un crogiuolo per incirca un'ora, la ſi polverizza quando è ſufficientemente raffreddata, e la ſi ſerba in una bottiglia.

Virtù. Queſta pietra è raccomandata in tutte le ulcere inveterate, per la rogna, nelle fiſtole gangrenoſe. Diſſecca e netta le ulcere vecchie.

Pietra divina per gli occhi.

℞ Vetriuolo blò,
Nitro,
Allume di Rocca, } *aa* ℥ vj.

Si fan liquefar queſte materie inſieme in una terrina inverniciata, e vi ſi aggiunge

Canfora polverizzata, ℥ ij.

Toſto che la canfora è fuſa, ſi cola la maſſa ſu un porfido leggiermente bagnata con oglio, ſi taglia, mentre è ancora molle, in piccoli quadrati, e in bottiglia ben chiuſa conſervaſi.

Queſta pietra conviene nelle malattie degli occhi, come infiammazione, roſſezza di palpebre, cateratte, nuvole, è anche buoniſſima per gl'ingorgamenti e addenſamenti cagionati dalle infiammazioni. Virtù.

Collirio di ELVEZIO.

Si fa diſciogliere una dramma di queſta pietra in un mezzo ſeſtiero di acqua, e ſi fa uſo di queſt'acqua nei caſi dei quali ora abbiam detto. Queſto è il collirio di Elvezio.

Queſta ſteſſa acqua è altresì buoniſſima per nettare e cicatrizzar le ulcere invecchiate.

Dei Dentifrici.

Diconſi *Dentifrici* i medicamenti, che hanno la proprietà di nettare, e d'imbianchire, di conſervar i denti, e fortificar le gengive. Le preparazioni di Farmacia, che ſervono a queſt'uſo, hanno differenti forme, hanno diverſi nomi, e in varie maniere ſi adoperano. I Dentifrici più uſitati ſono le polveri, gli oppiati, i baſtoni di corallo, le acque vulnerarie. Gli ſtrumenti che a queſto uſo ſi mettono in opera ſono le piccole ſcopettine, le radici preparate in forma di piccole ſcopette, e le ſpongie.

Delle Polveri che nettano i denti.

Le materie, onde ſono compoſte queſte polveri, ſono degli aſſorbenti nitroſi, talvolta delle materie ſaline, acide, ma deboli; e incapaci di attaccare lo ſmalto dei denti, come l'allume di rocca, e il cremor di tartaro, e non mai gli acidi più forti. Si aggiungono degli aromati per farle eſſer più grate; ecco un eſempio di quelle polveri.

Polvere per i Denti.

℞ Pietra pomice preparata,
Terra ſigillata prepatata,
Corallo roſſo preparato, } *aa* ℥ j.
Sangue di Drago, ℥ ß
Cremor di Tartaro, ℥ j. ß

Ca-

Canella, ʒ ij.
Garofani, ʒ j.

Formasi del tutto una polvere, che diligentemente si meschia.

Virtù. Questa polvere serve a nettare e imbianchire i denti e a tenerli puliti, a prevenir gl' inconvenienti che accader possono dall' ammasso di tartaro, o di ogni altro deposito. Se ne fa uso con una piccola scopetta, o colla estremità di una radice, si bagna l'una e l'altra, affinchè la polvere vi si attachi, e se ne fregano i denti, poi si lava la bocca con un poco di acqua vulneraria rossa allungata con un poco di acqua, col mezzo di tai attenzioni e di pulitezza si preservano i denti e la bocca da flussioni e da molti accidenti, che nascono per difetto di proprietà.

Oppiato per i Denti.

℞ Polvere quì sopra detta, ʒ j.
Lacca rossa dei Pittori (1), ʒ ij.
Mele di Narbona schiumato, ʒ iv.
Sciroppo di More, ʒ ij.
Oglio essenziale di Garofani, goc. ij.

Fassi del tutto un oppiato.

Virtù. Si fa uso dell' oppiato come della polvere coll' estremità di una piccola scopetta, o di una radice preparata, come diremo fra poco. L'oppiato ha le stesse virtù che la polvere.

Bastoni di Corallo.

Virtù. Si fa una pasta un poco soda con della polvere per i denti, e una sufficiente quantità di mucilagine di gomma draganti, si fanno con questa pasta dei piccoli cilindri grossi come tubi di penna, lunghi tre dita, e si fanno seccare. Quando si vuol servirsene, si fregano i denti con questi cilindri, i quali si logorano a misura che nettano i denti; servono invece di polvere, di oppiato, e di radici; ma sono deboli e facili a rompersi, perciò meno comodi della polvere, che s' impiegha colle radici.

Acqua per i denti.

Per ordinario si adoprano a quest'uso delle acque spiritose non dispiacevoli, ed atte a rassodare, e fortificar le gengive; come l'acqua vulneraria spiritosa, questa stessa acqua vulneraria colorata dalla cocciniglia, o dalla gommalacca in grani; l'acquavite di Legnosanto, l'acqua di Madama della Vrilliere, di cui abbiam dato la ricetta, alla pag. 166.

Per colorir l'acqua vulneraria se ne mette la quantità che si vuole in un matraccio, vi si fa infondere della cocciniglia ammaccata, si filtra poi l'acqua vulneraria, se ne fa uso per gargarizzarsi la bocca dopo che si sono fregati i denti con della polvere o dell'oppiato. Si affievolisce quest'acqua con dell'acqua, se si crede troppo spiritosa.

Acquavite di Legnosanto.

Si prepara l'acquavite di Legnosanto col far infondere due oncie di segatura di quel legno in due libbre di acquavite per dieci o dodici giorni, agitando il vaso di tratto in tratto; dopo questo tempo si filtra il liquore. Si gargarizza la bocca come coll' acqua vulneraria.

Delle radici per i Denti.

Le radici, che si adoprano per nettarsi i denti, sono disposte in forma di piccole scopette dalle due estremità, sono elleno verisimilmente sostituite alle scopette, perchè sono più molli su le gengive e più comode. Quando si vuol servirsene, si bagna una dell' estremità con un poco di acqua, s' intinge la radice in della polvere, o in dell' oppiato, e se ne fregano i denti.

Le radici fibrose e legnose son quelle che meglio dispongonsi in forma di piccoli pennelli, e che in ciò meritano la preferenza, come son quelle di trifoglio, di bismalva, di regolizia ec.

Le radici di trifoglio e di regolizia contengono molto di materia estrattiva, la quale impedisce, che non si possa servirsi di esse tali quali sono; spezialmente quelle di trifoglio, che hanno un odor forte, e un sapor disgustoso.

Si è però obbligato a spogliarle interamente della lor parte estrattiva, facendole bollire più volte in una grande quantità di acqua, che ogni volta si cambia.

Scelgonsi delle radici di trifoglio di due anni, grosse all' incirca come il dito di mezzo della mano, rigettansi le troppo grosse, e le tarlate, o rose dagl' insetti; si tagliano lunghe all'incirca sei dita, e si spogliano della materia estrattiva, facendole bollir nell'acqua come abbiam detto; il che può farsi quindeci volte in circa.

Allora si cavano dall'acqua e si lasciano scolare;

(1) Nella mia Chimica dirò la maniera di preparar questa lacca e molte altre.

fare; poi si passa per ciascuna estremità delle radici la punta di un temperino un gran numero di volte, per separar le une dalle altre le fibre legnose, e far loro prender la forma di un pennello o di una scopetta, e si fanno seccare adagio, perchè non si spacchino; alcuni le fanno dipoi tuffare in una infusione di regolizia per mascherarle. Si fanno seccar di nuovo, e per l'uso conservansi.

La radice di regolizia si prepara nella stessa guisa; non è men difficile a spogliare delle precedenti; l'una e l'altra fanno benissimo il pennello, e nessuna merita preferenza. Si tinge, se si vuole, l'una e l'altra nel modo che fra poco diremo.

Le radici di bismalva son più facili a prepararsi, ma son elleno fragilissime quando son secche, per la mucilagine cui contengono, che divien nello seccarsi fragilissima anch'essa. Scelgonsi quelle che sono grosse e assai liscie; si fanno seccare, e si ha attenzione di farle essere a misura. Poi si raschiano con un coltello per levar la scorza esteriore; e si tingono in rosso facendole infondere in una tintura simile a quella che serve a tinger le spugne, delle quali siam per dire. Quando queste radici sono state ventiquattr'ore nella tintura, si levano e si fanno seccar lentamente; si cuoprono di due o tre strati di mucilagine di gomma draganto, che si lascia seccar ogni volta, poi sopra a questi strati di mucilagine si mettono più strati di balsamo del Commendatore, per fare una coperta più soda di quella di mucilagine, e che non è facile a stemperarsi.

Si tingono, e s'inverniciano allo stesso modo le radici di trifoglio e di regolizia; quelle di bismalva scemano grandemente di grossezza mentre sono nella tintura, per la lor mucilagine che si discioglie.

Delle spugne per i denti.

Si scelgono delle spugne finissime, si lavano in più acque maneggiandole tra le dita per istaccar e far uscir le piccole conchiglie ch'entro vi sono; si fanno seccare; poi si tagliano propriamente per dar loro la forma di una palla grande come un piccolo ovo di gallina. Quando sono così preparate si mettono alla seguente tintura, che serve altresì a tingere le radici sopra mentovate.

℔ Legno di Brasile,	℥ iv.
Cocciniglia ammaccata,	ʒ iij.
Allume di Rocca,	℥ iv.
Acqua,	℔ j.

Mettonsi tutte queste sostanze insieme in un conveniente vaso; si fa bollir il miscuglio finchè il liquore sia ridotto a metà; si passa la decozione per un pannolino, e la si versa ben calda su le spugne o su le radici; si lasciano infondere per dodici ore, si separano le cose tinte, si terminano le radici come abbiam detto, e si lavano le spugne in più acque, per nettarle dalla tintura che non vi si è applicata, fino a che l'ultima acqua esca chiara, si fanno seccare, e si fanno immergere poi per alcune ore nello spirito di vino aromatizzato con oglio essenziale di canella, di garofani, ec.

Si levano le spugne dallo spirito di vino, si spremono, e si conservano in una bottiglia di apertura larga, che ben si ottura.

RIMEDJ PARTICOLARI.

Rimedio di ROTROU per gli umori freddi.

I Rimedj di Rotrou che sono in uso, son cinque: cioè la sua pasta di fiori di rovo, o le sue pillole purganti, ch'egli chiama anche pillole alessifarmache. Il suo fondente e il suo alcali che si fanno prender insieme, la sua tintura aurifica, e il suo elisir aurifico.

Pasta di fiori di Rovo, o Pillole Alessiterie, o Pillole purganti di Rotrou.

℔ Pinocchi d'Italia mondati, ℔ j.

Si mondano i pinocchi d'Italia dalla corteccia, si pestano in un mortajo di marmo con un pistello di legno fino a che siano ridotti in pasta, s'involge questa pasta in un pezzo di tela forte, si mette in torchio per estrarne l'oglio che si mette a parte; poi si polverizza la deposizione, che resta nel pannolino, e si mescola con

Spirito di Vetriuolo,	ʒ j.

Si mette di nuovo in torchio il miscuglio per trarne ancora dell'oglio e la maggior quantità dell'acido che si ha impiegato, poi si fa seccar la posatura all'aria, e si riduce in polvere fina; allora

℔ Polvere qui sopradetta,	℥ viij.
Radici di Serpentaria, di Virginia,	℥ iv.
Cremor di Tartaro,	℥ ij.

Si polverizzano le radici di Serpentaria e il cremor di tartaro separatamente, si meschian diligentemente queste materie con la polvere di pinocchi d'India, si mette il miscuglio in un vaso di vetro pianissimo; si cuo-

cuopre con una carta per garantirlo dalla polvere; si lascia esposto all'aria per due mesi incirca in luogo lontano dal Sole, e si deve muoverlo più volte al giorno con una spatola di legno. Dopo questo tempo s'incorpora questa polvere con del siroppo di capelvenere, e si forma una massa di pillole, oppur si conserva della polvere per formarne delle pillole secondo il bisogno che se ne ha, perchè quelle pillole sono soggettissime a seccarsi.

OSSERVAZIONI.

I Pinocchi d'India, che chiamansi anche *ricini*, danno mentre si spremono, metà del loro peso di un oglio rosso, acre e caustico; e in quest'oglio risiede la purgante virtù del rimedio.

Sarebbe di una estrema violenza, se gli si conservasse tutto il suo oglio, si procura di separarne il più che sia possibile, e ne resta ancora abbastanza nella posatura dopo la espressione per produrre dei violentissimi effetti, quando questo rimedio è dato in dose troppo grande, o a contrattempo.

Quando si pestano i pinocchi d'India, bisogna volger il viso lungi dal mortajo, e aver grande attenzione di non si mettere le mani che han toccato la pasta, sul viso, o su qualche altra parte del corpo, perchè in tempo che si pesta quella materia, se n'esala un invisibile vapor acre, che cagiona grandi infiammazioni; le quali sono anche più pronte e pericolose, se inavvertentemente si mettono le mani bagnate di quell'oglio su qualche parte del corpo.

L'acido vetriolico indebolito, che si mescbia a quella materia dopo averne estratto l'oglio, vi è messo ad oggetto di combinar con esso la maggior parte dell'oglio ch'è rimasto nella deposizione dei pinocchi d'India, di ridurlo ad uno stato saponoso o resiniforme, e con ciò rattemperar considerabilmente quella sostanza.

Il cremor di tartaro che si aggiunge a quella materia, è un acido vegetabile attissimo a compiere la stessa indicazione, si lascia il miscuglio esposto all'aria, perchè ancora più si addolcisca. L'Autor non prescrive di lasciarlo che quindici giorni incirca o un mese; ma dacchè dice, che tanto più si addolcisce quanta più lungo tempo vi resta, io credo che senza inconveniente si possa lasciarlo due mesi.

Fondente di Rotrou.

℔ Regolo di Antimonio, ℥ j.
Nitro purificato, ℥ j. ʒ

Riduconsi in polvere queste due sostanze, ciascuna separatamente; meschianli dipoi in un mortajo, e si getta il miscuglio a cucchiajate in un crogiuolo divenuto rosso al fuoco, e circondato da ardenti carboni; si fa ad ogni getto un piccolo strepito. Quando tutta la materia è entrata nel crogiuolo, si cuopre, e si fa scaldare per calcinar la materia per sei ore. Allora si leva il crogiuolo dal fuoco, e si separa la materia bianca, cui contiene; quando ella è sufficientemente raffreddata, la si polverizza tosto, e la si passa per uno staccio; allora si mette quella polvere in una terrina inverniciata, e vi si versa sopra una libbra di tintura di canella fatta con dell'acquavite (1); si agita il miscuglio, e si fa infiammar l'acquavite; quando cessa di bruciare, si finisce di seccar la polvere, e si conserva in una bottiglia.

OSSERVAZIONI.

QUesta preparazione è poco dissimile dall'antimonio diaforetico non lavato; e lo è soltanto per la tintura di canella cui l'Autor raccomanda di farvi bruciar disopra. E' un miscuglio di calcina di antimonio coll'alcali del nitro, e una piccola porzione di nitro, che non è stato scomposto; l'alcali che resta in quel rimedio ha acquistato una grande causticità dalla calcina di antimonio; è verisimilmente colla idea di moderarla, che l'Autor raccomanda di far bruciare dell'Acquavite disopra. Noi crediamo, che la canella sia inutile; perde essa infatti tutto il suo aromato in tempo della combustione del liquor spiritoso, e della efficazion della polvere. Non resta che una materia mezzo carboniccia. Non si deve confondere questa spezie di antimonio diaforetico non lavato con quello che nella stessa guisa preparar potrebbesi coll'antimonio crudo e tre parti di nitro. Abbiam fatto vedere alla pagina 238. che quello, che si prepara col regolo, può diventar emetico in certe circostanze; così il fondente di Rotrou, preparato col regolo, dev'esser dissimile da quello che si preparasse coll'antimonio crudo. Perchè quella pol-

(1) Questa tintura si fa con un'oncia di canella ammaccata, che si lascia infondere per tre o quattro giorni in una foglietta di acquavite, si filtra il liquore, e se ne fa uso, come ora diciamo.

polvere è carica di molto alcali attrae, validamente la umidità dell'aria. Rotrou raccomanda di mescolarla con dei gusci di ova preparati, ch'egli chiama *alcali*, per poterla far prendere più comodamente ai malati, come or ora diremo.

Tintura aurifica di ROTROU.

℞ Sale Alcali fisso, } aa ℔ j.
Antimonio polverizzato, }

Si fa disciogliere il sale alcali in quattro incirca libbre di acqua bollente; si filtra il liquore, si mette in una pentola di ferro con l'antimonio in polvere; si fa bollire il miscuglio per una mezz'ora, e si filtra il liquore finchè è bollente. Passa chiaro e di un color rossiccio; raffreddandosi depone una polvere rossa, ch'è il vero chermes minerale. Si filtra di nuovo il liquore quando è interamente raffreddato, e se ne fa evaporar una parte per concentrarlo; questo è quel che si dice *Tintura aurifica di Rotrou*. Si lava il chermes in più acque per levarne tutti i sali, e si chiude in una bottiglia per l'uso.

OSSERVAZIONI.

Il liquore detto *Tintura aurifica* di Rotrou non è che un fegato di zolfo antimoniato fatto per la via umida. L'Autor raccomanda di far digerir insieme, per otto giorni, in una cucurbita di vetro l'antimonio e l'alcali fisso sciolti in liquore; di far bollir insieme il miscuglio, e di filtrar la tintura che ne risulta. Ma riflettendo a quel che si fa in questa operazione, è facile rilevar tutta la inutilità di quella lunga manipolazione.

Chermes minerale per la via umida.

Basta far bollir un momento l'antimonio ridotto in polvere impalpabile nel liquor alcalino; questo ultimo si combina con una porzion di solfo di antimonio, e forma un vero fegato di solfo, il quale anch'esso tiene in dissoluzione una quantità assai grande della parte regolina dell'antimonio; l'alcali se ne carica, mercè del calore, di una maggior quantità di quella cui può tener in dissolugione quando è freddo. Ciò è cagione, che quel liquore depone nel raffreddarsi una polvere rossa mattonata, ch'è di vero chermes minerale. Formasi una così grande quantità di questa pulvere, mercecchè l'antimonio è ridotto in polvere fina, che il liquore, raffreddandosi, somiglia a un *coagulum*. Con questo modo io sono arrivato a ridur quasi tutta una quantità data di antimonio in chermes con una sola ebullizione nell'alcali; ne parlerò più a lungo nella mia Chimica, e farò vedere, che la porzion di antimonio che resiste all'azione dell'alcali, non è che del regolo privo di solfo. La tintura aurifica non è, come si vede, che un liquor alcalino, che tien del chermes in dissoluzione, e ch'è affatto simile a quello che resta dopo la operazione del chermes, seguendo la procedura ordinaria. Si può per la stessa ragione impiegarlo nei medesimi usi.

Si raccoglie poi la polvere rossa, che si è precipitata; la si lava in molte acque calde per raddolcirla; la si fa seccare; ed è il *Chermes minerale* noto anche col nome di *polvere d'oro dei Certosini*.

Nell'ordinario modo di fare il chermes si raccomanda d'impiegar l'antimonio rotto in piccoli pezzi grossi come nocciuole, e di separar la polvere con gran diligenza; è in questo stato che si ordina di far bollir l'antimonio col liquor alcalino. Alcuni Autori hanno avuto la pazienza di far bollir lo stesso antimonio fino a quaranta volte, e si maravigliavano, che desse ogni volta quasi tanto chermes quanto nella prima ebullizione. Ciò però non è sorprendente; l'antimonio così rotto in pezzi poca superfizie presenta; e non v'è che la superfizie che sia attaccata dall'alcali, l'interno non è punto penetrato. Io me ne son assicurato rompendo di quei stessi pezzi, che mi son venuti alle mani.

Ma al contrario se s'impiega l'antimonio ridotto in polvere impalpabile sul porfido, si riduce sul fatto tutto in chermes, almeno proporzionatamente alla quantità di solfo ch'è contenuto nell'antimonio; ed è graziosa sorpresa il vedere, che una piccola quantità di antimonio formi sul fatto una così grande quantità di chermes. Perchè l'antimonio non contiene solfo che basti a formare tanto fegato di zolfo quanto ne bisognerebbe per disciogliere tutta la parte regolina, resta sempre una certa quantità di polvere, ch'è purissimo regolo di antimonio.

Elisir aurifico di ROTROU.

Per preparar questo elisire l'Autore raccomanda di metter la posatura della tintura aurifica in una cucurbita di vetro, e di farla dige-

digerire con lo ſpirito di vino, ſino a che queſt'ultimo abbia acquiſtato un bel color roſſo. Si travaſa la tintura; ſi verſa ſu la materia del nuovo ſpirito di vino, e ſi fa digerir come avanti. Si continua così ſuſſeguentemente ſinchè lo ſpirito di vino non ſi colora più; allora ſi filtrano tutte quelle tinture, e ſi fa diſtillar la metà o i tre quarti dello ſpirito di vino, e quel che reſta forma l'eliſire aurifico.

E' bene far oſſervare, che pel modo di procedere dell'Autore non ſi deve aver molto di tintura, perchè nella poſatura non reſta una ſufficiente quantità di ſal alcali fiſſo per agire ſu lo ſpirito di vino; ed infatti ho veduto, che quella che ſe ne ha è di un legger colore di ambra. E' meglio molto preparar queſto eliſir nel ſeguente modo, e ſi può dirlo *Tintura di antimonio*.

Tintura di Antimonio, o *Eliſir aurifico di ROTROU.*

℞ Antimonio crudo polverizzato, ʒ iv.
Sale alcali fiſſo, ʒ xij.

Si meſcolano queſte due ſoſtanze in un mortajo di ferro, ſi fanno fondere in un crogiuolo; ſi cola la materia in un mortajo di ferro un po' ſcaldato; ſi polverizza groſſolanamente; la ſi mette, ſinchè è calda, in un matraccio, che ſi è fatto ſcaldar un poco; vi ſi verſa ſopra

Spirito di vino rettificato, ℔ j.

Si fa digerir queſto miſcuglio in fornello di ſabbia, ſino a che lo ſpirito di vino abbia acquiſtato un bel color roſſo; ſi verſa per inclinazione la tintura; la ſi filtra, e in ben chiuſa bottiglia conſervaſi.

Da noi ſi è data tutta la teoria di queſta operazione alla pag. 95. parlando della tintura di ſal di tartaro e di lilium di Paracelſo; però quì niente di più ne diremo.

I rimedj di Rotrou ſono ſingolarmente impiegati per guarire gli umori freddi, per gli umori ſcirroſi, e generalmente per tutti gli umori tenaci, e che agli ordinarj rimedj ceder non poſſono.

Maniera di adoperar i rimedj di ROTROU.

Dopo aver preparato il malato con i rimedj generali, ſi purga con due grani della paſta purgante quì ſopra, e ſi oſſerva l'effetto del rimedio per iſcemarne o accreſcerne la doſe un'altra volta.

Il giorno dietro alla purgazione ſi fa prender al malato, a digiuno, ſei grani di ſondente, e due grani di alcali, incorporati, ſe ſi vuole, con un poco di qualche conſerva, per formarne un piccolo boccone, bevendovi dietro un'infuſione di Cina. Un'ora dopo il ſuo pranſo, ſe gli fan prendere ſei goccie di tintura aurifica ſtemperata in un bicchier d'acqua di Cina. Quattro o cinque ore dopo il pranſo, ſe gli fa prender un boccone ſimile al precedente, e un'ora dopo la cena una doſe ſimile di tintura aurifica. Si può, invece di tintura, impiegar l'eliſir per le dilicate perſone. E' meno acre e cauſtico della tintura; ha tuttavia le proprietà medeſime; ſe ne danno dodici goccie in luogo di ſei della tintura. Il malato continua l'uſo di queſto rimedio nelle doſi ora accennate due volte al giorno nella prima ſettimana.

Dopo queſto tempo ſi purga di nuovo con una doſe più o meno grande di pillole purganti, e ſe gli fa prender nel reſto della ſeconda ſettimana due volte al giorno il ſondente in doſe di otto grani, l'alcali in quella di tre grani; e la tintura, ſimilmente due volte al giorno, in doſe di otto goccie, o l'eliſire di ſedeci.

Si purga il malato al principio della terza ſettimana con le ſteſſe pillole purganti, e ſe gli fa continuar l'uſo del ſondente nello ſteſſo modo, ma in doſe di dodici grani, e di quattro grani di alcali per ogni preſa, e dieci goccie di tintura, ſimilmente due volte al giorno.

Dopo queſta terza ſettimana ſi purga il malato allo ſteſſo modo, e ſe gli fan prendere due volte al giorno quindici grani di ſondente, cinque grani di alcali, e dodici goccie di tintura, o ventiquattro goccie di eliſire.

Se gli fa continuar l'uſo del rimedio in queſte ultime doſi ſinchè ſia interamente guarito. Non avendo intenzione di dare ſennonchè una notizia intorno all'uſo di queſti rimedj, non penſo di diffondermi più nel deſcrivere le più minute circoſtanze.

Rimedio di Madamigella STEFENS per guarir la Renella, e la Pietra.

Quel chè compone queſto rimedio è una polvere, una tiſana, delle palle ſaponoſe, e delle pillole ſaponoſe.

Polvere di Madamigella STEFENS.

℞ Guſci d'ova calcinati, ʒ xij.
Lumache intere calcinate, ʒ ij.

Meſchianſi attentamente ſu un porfido, e ſe ne conſerva la polvere in una bottiglia.

℞ S-

OSSERVAZIONI.

Si lava in molte acque la quantità che si vuole di gusci di ova; si fanno seccare, si schiacciano grossamente, se n'empie un gran crogiuolo, che si cuopre col suo coperchio, si mette in un fornello tra i carboni ardenti; si attizza il fuoco a gradi finchè divenga rosso e bianco il crogiuolo, e si mantiene in questo stato per otto o dieci ore, o fino a che i gusci di ova siano ben calcinati e ridotti in calcina viva. Si leva il crogiuolo dal fuoco; si lascia raffreddare, si mette la calcina in una grande terrina di terra, si espone all'aria, affinchè cada in efflorescenza, e che riducasi in polvere fina; il che dura incirca due o tre mesi. Allora si passa per uno staccio di seta la calcina estinta all'aria, per separarne la porzione di gusci di ova, che non si è convertita in calcina. Da un'altra parte si prendono delle lumache di giardino, si lavano in un poco di acqua per nettarle dalla terra; se n'empie similmente un gran crogiuolo, e si fanno calcinare per incirca un'ora. Dopo questo tempo si leva il crogiuolo dal fuoco; si lascia raffreddar la materia; la si polverizza in un mortajo di ferro, e si passa per uno staccio di seta finissima. Allora si meschiano le due polveri, come abbiam detto. Madamigella Stefens Autrice di questo rimedio, raccomanda di preparar la polvere di lumache nei mesi di Maggio, Giugno, o Luglio. Quanto a quella dei gusci di ova niente importa in qual mese si prepari.

Le lumache si fan calcinar moderatamente, perchè si ha intenzione, che nella polvere resti la materia carboniccia dell'animale. Quella polvere dev'essere di un color bigio cenerino. Quando viene del vomito, si fa uso di questa polvere nel tempo stesso che si adoperano gli altri rimedj, dei quali siam per parlare.

Tisana di Madamigella STEFENS.

℞ Foglie recenti di Bardana,		
Camomilla Romana,	} *a a*	ʒ j.
Petrosellino,		
Palla saponosa,		ʒ iv. ß
Acqua,		℔ iv.

Lavansi l'erbe; si tagliano grossamente; si fanno bollir per mezzo quarto di ora; si aggiunge la palla saponosa che si è tagliata minuta; si tiene il miscuglio ad un lento fuoco finchè la palla sia interamente disciolta, e poi si passa la decozione spremendo. Quando si è obbligato a prender questi rimedj in istagione che non si possa aver l'erbe verdi, s'impiegano le radici secche di quelle piante, scemando un poco la dose.

Palle Saponose di Madamigella STEFENS.

℞ Sapone medicinale,		℔ iv. ß
Mele bianco,		℔ j.
Polvere di Nasturzio selvatico calcinata,		ʒ iij. ß

Mettonsi tutte queste materie in un mortajo di marmo, e si pestano con un pistello di legno, per far una massa di pillole, che dev'essere diligentemente meschiata, e che si divide in sedici palle di quattr'oncie e mezza l'una. Il nasturzio dev'essere stato calcinato in una canna di padella, nello stesso modo che diremo per la preparazione della polvere carboniccia ch'entra nelle pillole saponose.

Polvere carboniccia per le Pillole di Madamigella STEFENS.

℞ Semenze di Carota selvatica,		
Bardana,		
Frutto di Frassino colla sua corteccia,	} *a a*	℔ j.
Calicetti di Rosa,		
di Spinalba,		

Tutte queste materie secche si mettono in una gran canna di padella, che si ottura dai due capi con dei coperchi di lastra di ferro; si pone tra i carboni ardenti, e si fa venir rosso finchè non si vedan più uscir vapori per le giunture; allora si leva la canna dal fuoco; si lascia raffreddar affatto; si polverizza la materia carboniccia, e la si passa per uno staccio di seta finissimo.

Pillole saponose di Madamigella STEFENS.

℞ Sapone medicinale,		℔ iv. ß
Mele,		℔ j.
Polvere carboniccia,		ʒ viij.

Si fa del tutto una massa diligentemente meschiata, con la quale si formano delle pillole del peso di nove grani.

La principal virtù di questo rimedio viene dal sapone, la polvere carboniccia che si fa entrar in queste pillole, è composta di vegetabili diuretici; ma la calcinazione distrug-

ſtrugge interamente le loro virtù ; tutte le materie calcinate niente più hanno di virtù che il carbone ordinario. Madamigella Stefens ha confeſſato, che le faceva entrar nel ſuo rimedio ſotto quella forma per meglio maſcherarle ; però ſembra che ſi potrebbe omettere la polvere carboniccia ſenza verun inconveniente.

Rimedio di M. VVanſvvieten per guarir i mali Venerei.

℞ Sublimato corroſivo, gr. xvj.
Spirito di Formento, ℔ ij.

Si trita il ſublimato corroſivo in un mortaio di vetro con un piſtello di vetro, ſi diſcioglie appoco appoco nello ſpirito di formento, e ſi conſerva in una bottiglia.

Uno dei mei amici, ch'è in corriſpondenza con M. VVanſvvieten, mi ha comunicato le doſi di queſto rimedio nei primi tempi che lo ha meſſo di uſo, mi ha indicato ſedeci grani di ſublimato corroſivo per due libbre di ſprito di formento, e che queſte eran le doſi uſate da M. VVanſvvieten, e ſon quelle che ſo ho notate nella prima edizione di queſt'Opera, e tuttavia anche con maggior confidenza adottiamo, dacchè M. Tiſſot nel ſuo Libro, che ha per titolo, *Avviſo al Popolo intorno alla ſua ſanità*, ſpecifica le ſteſſe doſi al n. 91. di quelle formule. Contuttociò a Parigi ſi pratica più volentieri la doſe di dodici grani per pinta, o per due libbre di ſpirito di formento. Alcuni mi aveano anche rimproverato di aver indicato una doſe così grande di ſublimato corroſivo.

L'Autor di queſto rimedio lo raccomanda pel vajuolo, e lo fa prender in doſe di un cucchiajo mattina e ſera, bevendo ogni volta una libbra di una leggiera decozione di orzo, alla quale ſi aggiunge una terza parte di latte ; queſta bevanda può anche ſervire di bibita ordinaria. Quando queſto rimedio non incomoda lo ſtomaco, ſi può andar gradatamente fino a due cucchiari mattina e ſera, bevendo vi ſempre una tazza tazza della detta bevanda.

Si dice, che queſto rimedio non ricerca alcuna preliminare preparazione, che il malato che ne fa uſo, può attendere ai ſuoi affari, e che baſta che ſi aſtenga dai cibi ſalati e calidi. Si pretende eziandio, che queſto rimedio preſo internamente guariſca le ulcere veneree, ſenz'altra applicazione eſterna che di qualche empiaſtro ſemplice per coprir ſoltanto le ulcere fino a che ſia rinata la pelle. Si vuole che guariſca altresì le macchie della cornea, anche ſenza che vengano da alcuna oftalmia venerea : agiſce come alterante, ſenza cagionar verun ſenſibile evacuazione ; ferma anche le vecchie gonorree, che reſiſtito aveano alle mercuriali fregagioni.

Si continua l'uſo di queſto rimedio fino a che gli accidenti, per i quali ſi ordina, totalmente ſpariſcano, per la qual coſa più o meno di tempo ricercaſi, come quatro, cinque, o ſei meſi. Monſ. VVanſvvieten raccomanda d'impiegar lo ſpirito di formento per queſto rimedio, e pretende, che non gli poſſa eſſere ſoſtituito verun altro liquore ſpiritoſo infiammabile, ed è forſe riguardo a ciò, che non ha generalmente prodotto tanto buoni effetti in Parigi quanto in Allemagna. Checchè ne ſia, io ſo da alcuni Chirurgi, che ne hanno fatto far uſo, che hanno oſſervato, che cagionava talvolta delle ſiccità di petto conſiderabili, benchè preparato con dello ſpirito di formento. Io ho conſigliato alcuni a tritar prima il ſublimato corroſivo con metà di ſuo peſo di canfora, i malati ne ſono ſtati molto contenti, ed è paruto, che men di ſiccità cagionaſſe nel petto.

Non ſi deve ſervirſi di mortajo di marmo per la preparazione di queſto rimedio, perchè il ſublimato corroſivo ſi ſcompone attaccando il marmo ch'è una pietra calcaria.

Rimedio di Chantilly, o di M. le DUC per la febbre.

℞ Millepiedi in polvere,
Centaurea minore,
Chinachina in polvere, } *a a* ʒ ß
ʒ j.

Si forma del tutto una polvere per una preſa. Queſto rimedio è ſtato molto in uſo. Si fa ſtemprar queſta polvere in una mezza foglietta di vino vecchio, roſſo o bianco, per ſei ore. Si fa prender queſto rimedio torbido al malato, toſtochè comincia a ſentire i primi annunzj del ribrezzo. Una preſa o due di queſto rimedio fermano talvolta la febbre.

Rimedio di BAVILLE per la Colica Nefritica.

℞ Radice di Cardo ſtellato in polvere. ʒ i.

Ani-

Anice intero,
Canella ammaccata, } aa ʒ ß
Saſſafras tagliato minuto, ʒ j.
Zucchero in polvere, ʒ j.

Mettonſi tutte queſte coſe in delle carte, ciaſcuna ſeparatamente, perchè queſto rimedio per lo più ſi prepara in caſa del malato.

Il ventotteſimo giorno di ogni luna ſi ſtempera in un piccolo bicchier di vino bianco o di acqua la polvere di cardo ſtellato, cui il malato beve la mattina a digiuno; può merendar tre ore dopo, ſe ne ha l'uſo, o prender ſolamente un brodo. La mattina dietro ſe gli fa prender a digiuno la decozion leggiera di tre o quattro pizzichi di parietaria freſca, fatta in ott'oncie d'acqua in circa, e nella quale ſi ha fatto bollire nel tempo ſteſſo l'anice, la canella, ed il ſaſſafras; ſi paſſa il liquore, vi ſi fa diſcioglier lo zucchero, e ſi beve caldo il liquore. Si continua l'uſo di queſto rimedio tutti i meſi nel tempo medeſimo fino a perfetta guarigione.

Si ha l'attenzione di tener libero il ventre.

L'avvertenza di non prender queſto rimedio ſennon ai ventotto o ventinove di ogni lunazione ſembra puerile e ridicola. Io ſarei ben perſuaſo, che il rimedio preſo in ogni altro tempo produceſſe gli ſteſſi effetti. Contuttociò dei valenti Oſſervatori han notato, che la temperatura dell'aria ſegue per ordinario le faſi della Luna, e non v'ha dubbio, che la temperatura dell'aria non influiſca ſu l'azion dei rimedj, ſpezialmente in certi temperamenti.

Polvere di VILLARS.

℞ Saſſi calcinati, e preparati, ʒ j.
Creta di Brianſon preparata, ʒ ij.
Zafferano di Marte preparato alla rugiada, ϑ j.

Meſchianſi tutte queſte ſoſtanze ſu un porfido, e ſi chiude la polvere in una bottiglia per l'uopo. Si fa uſo di queſta polvere per preparar la ſeguente acqua.

Acqua di VILLARS.

℞ Polvere di Villars, gr. viij.
Acqua di fiume, ℔ ij

Si mette la polvere nell'acqua, la ſi laſcia infondere da un giorno all'altro, e ſi filtra il liquore.

Virtù. Queſt'acqua ſi vendeva dodici libbre la pinta, l'Autore ne faceva prender tre pinte al giorno, e faceva oſſervare una dieta grande. Guariva anche le ripienezze prodotte dal troppo mangiare, e le indigeſtioni: faceva continuar l'uſo di queſt'acqua più giorni di ſeguito. Guariva per tal mezzo dei mali, che ſarebbero divenuti di conſeguenza, ſe foſſero ſtati trattati diverſamente; queſta è una delle più grandi virtù di queſt'acqua.

Tiſana di FELTZ.

Alla pag. 80. di queſta edizione abbiam dato una formola di tiſana di Feltz, ma in eſſa ſon corſi dei groſſiſſimi errori di ſtampa. Non avrei potuto ſopprimere quella difettoſa ricetta ſennon col mettervi un foglio rifatto; ma eſſendo i Legatori tanto negligenti, che non gli mettono quaſi mai, affinchè la vera ricetta di queſta tiſana in queſt'Opera vi ſia, ho ſtimato meglio dare una ſeconda formula, e raccomandare di non far verun conto di quella poſta alla pag. 80.

℞ Salſapariglia tagliata, ʒ ij.
Cina, ʒ j.
Antimonio, ʒ iv.
Colla di Peſce,
Scorze di Buſſo, } aa ʒ j. ß
Edera di muro,

Si fan bollire tutte queſte ſoſtanze in ſei pinte di acqua, ſi ſoſpende l'antimonio chiuſo in un ſacchetto; quando il liquore è ridotto a tre pinte, ſi paſſa, e vi ſi fa diſciogliere

Sublimato corroſivo, gr. iij

Si fa bere al malato una pinta di queſta tiſana al giorno, in tre o quattro bicchieri. Ella guariſce i mali venerei.

Vino antiſcorbutico di DUMORETTE.

℞ Radici di Raffano ſelvatico, ʒ xij.
Bardana, ʒ v.
Foglie di Coclearia,
Naſtruzzo,
Beccabunga, } aa ʒ vj.
Fumoſterno,
Semenze di Senape,
Sale Ammoniaco, ʒ iij.
Vino bianco, ℔ xxiv.

Nettanſi le radici, ſi tagliano in fette, ſi mondano le foglie, ſi tagliano minute, ſi ammacca la ſemenza di ſenape, e il ſale ammoniaco; mettonſi tutte queſte ſoſtanze in un matraccio, vi ſi verſa il vino ſopra, ſi laſcian infondere le materie a freddo per otto giorni, avendo attenzione di tener ſempre

pre il matracio ben chiuso, e di agitarlo più volte al giorno. Allora si cola con spressione, si filtra il vino, e si conserva nella cantina in ben turate bottiglie.

Si dà questo vino nello scorbuto, ed in tutte le affezioni scorbutiche.

La dose è da un'oncia fino a quattro.

Acqua di Catrame.

Mettesi in una brocca di terra una libbra o due di catrame di Norvegia; vi si versan sopra sedici in circa pinte di acqua, si lascia infondere il miscuglio per otto o dieci giorni, avendo cura di agitarlo di quando in quando con una spatola di legno. Allora si separa l'acqua dal catrame; la si filtra per una carta bigia, e la si conserva in bottiglie. Spesso quest'acqua tiensi su la sua posatura; ma si carica di troppo grande quantità di principj, ed acquista un colore e un sapor troppo forti, onde riesce disgustosa a bere.

Il catrame è una materia resinosa, liquida, nera, di una consistenza pressochè simile a quella della trementina; contiene molto oglio essenziale. Una parte di quest'oglio si discioglie nell'acqua, e le comunica il suo odore e sapore. In tempo della infusione del catrame, si separa una materia resinosa che va a nuotare su la superficie dell'acqua: alcuni a questa materia resinosa han dato il nome di *oglio di catrame*, ed hanno creduto che abbia delle grandi virtù per purificare il sangue; ma si può congetturare che debba aver all'incirca le stesse virtù del catrame.

Virtù. L'acqua di catrame è stata in voga al suo tempo, come quasi tutti i rimedj nuovi. Questo liquore non è certamente senza virtù; pare che si abbia cessato di farne uso pel suo cattivo sapore.

L'acqua di catrame ha delle qualità alcun poco saponose e balsamiche; conviene dopo le gonorree, è buona per lo scorbuto, è antiputrida, tonica, conviene nei reumi gottosi, nell'asma, e nelle malattie della pelle. Se ne prende una pinta al giorno in otto o dieci bicchieri. *Dose.*

Collirio di LANFRANC.

℞ Vino bianco, ℔ j.
Acqua di Piantaggine, Rosa, } *a a* ʒ iij.
Orpimento preparato, ʒ ij.
Verderame, ʒ j.
Mirra, Aloè, } *a a* ʒ ij.

Si trita insieme in un mortajo l'orpimento, il verderame, la mirra e l'aloè; si stemperano queste polveri appoco appoco nel vino, e si aggiungono le acque di rosa e piantaggine.

A questo miscuglio si è impropriamente dato il nome di collirio, non s'impiega per gli occhi; se ne fa uso per toccar le ulcere, ed i cancri venerei che vengono in bocca; se ne intinge perciò un piccolo pezzo di pannolino che si ha attaccato alla estremità di un bastone; si deve ben avvertire, che il malato non ne inghiotta, perchè l'orpimento ed il verderame son due veleni.

Si fa anche entrar questo miscuglio in piccola dose nelle iniezioni per guarir le ulcere veneree.

Medicamenti Magistrali.

NEll'articolo della mistione abbiam definito i medicamenti magistrali, abbiam veduto, ch'essenzialmente differiscono dagli officinali in questo, che non son fatti che per durar pochissimo tempo, e se per la costituzione di un medicamento magistrale può durar molto più tempo di quel che abbiam detto, quello stesso medicamento officinale diventa. E' in questa maniera che si sono introdotte nella Farmacia quasi tutte le ricette che sono descritte nelle Farmacopee. Un Medico immagina un rimedio, se ne trova contento; dà ordine ad uno Speziale di preparargliele, il suo rimedio si accredita, e vien adottato nella Medicina. L'oggetto dei rimedj magistrali è dei più importanti nella Farmacia, e ricerca più esperienza e capacità che la preparazione dei rimedj officinali. Si ha per questi ultimi tempo d'istruirsi, di consultar i libri, e d'imparar la miglior manipolazione; ma dei rimedj magistrali la preparazione ne dev'esser fatta più presto che sia possibile, lo Speziale stesso non ha che un momento per determinarsi nella scelta della manipolazione, con cui deve procedere alla preparazione del medicamento: v'ha una infinità di casi, e sono anche assai frequenti, nei quali la manipolazione contraria cangia la natura del medicamento, il quale più non soddisfa alle indicazioni proposteci. Ho già avuto occasione di parlare in più luoghi di quest'Opera di molti medicamenti magistrali perchè sono analoghi a degli officinali; per esempio all'articolo delle infu-

sion, e delle decozioni officinali, che debbono entrar in molte compoſizioni, ho detto tutto quel che mi è paruto eſſenziale a ſaperſi intorno ai rimedj magiſtrali della ſteſſa ſpezie; ne ho fatto lo ſteſſo riguardo agli altri quando ſi è preſentata la occaſione. N' è tuttavolta reſtato un gran numero, dei quali niente poteva dire ſenza ſconvolger l' ordine preſiſſoni, e queſto è ciò che mi determina a parlarne qui.

Delle Emulſioni.

LE Emulſioni ſono dei medicamenti liquidi latticinoſi; debbono la lor qualità latticinoſa a dell'oglio, ch'è diviſo e ſoſpeſo nell'acqua per l'intermezzo di una mucilagine. Si può preparar l'emulſioni con tutte le ſemenze che danno dell'oglio per ſpreſſione, e che noi, riguardo a ciò, abbiam dette *ſemenze emulſive*; come ſono le mandorle dolci ed amare; le quattro ſemenze fredde, le ſemenze di papavero bianco, di lino, di porcellana, di canape, di cedro, di peonia, di pinocchio dolce, di piſtacchi ec.

I veicoli delle emulſioni ſono l'acqua pura, le acque diſtillate, le infuſioni delle piante, talvolta delle decozioni. Le emulſioni ſono più o meno cariche di ſemenze oleoſe; ciò dipende dalle indicazioni, che ſi hanno in mira. In una pinta di liquore ſi mettono da mezz'oncia ſino a quattr' oncie di ſemenze.

Abbiam dato la maniera di preparar l' emulſioni, parlando del ſiroppo di orzata; niente però di più ne diremo. Quel che forma la materia delle emulſioni, è l' oglio delle ſemenze, che ſi divide per mezzo della mucilagine contenuta nelle ſemenze medeſime. La mucilagine lo mette in iſtato di ſtarſi ſoſpeſo nell'acqua, come ciò faſſi da una mucilagine eſtrania nella preparazione dei loochi.

L' emulſioni ſono ſemplici o compoſte di più ſemenze; ſi addolciſcono o con del zucchero, o con qualche appropriato ſiroppo, da mezz'oncia ſino a due oncie per il zucchero, e ſino a tre oncie per i ſiroppi; ſi aggiungono talvolta delle polveri all'emulſioni, e talvolta anche dei ſali. Ma ſi debbe guardarſi dal farvi entrare delle materie acide, e vegetabili, o minerali; perchè queſte coagulano la parte bianca, come accade al latte quando ſi meſchia cogli acidi. I liquori ſpiritoſi producono all' incirca lo ſteſſo effetto.

L'emulſioni ſono paragonabili al latte degli animali; ſono elleno eſſenzialmente compoſte delle ſteſſe ſoſtanze.

L'oglio nella emulſione fa funzione di burro; eſſo è diviſo dalla mucilagine della ſemenza, come il burro lo è dal formaggio: è la eſtrema diviſione dell'oglio, che cagiona la opacità del color bianco e latticinoſo del latte e delle emulſioni. L' acqua nella emulſione, fa le veci della ſeroſità, che trovaſi nel latte degli animali. E' anche facile a ſeparaſi mercè della quiete, e a laſciar nuotar ſu la ſua ſuperficie la materia oleoſa, in forma di crema, ſimile a quella, che formaſi colla quiete ſu la ſuperficie del latte degli animali.

La emulſione facilmente inagriſce, e ſi rappiglia come il latte, è ſimilmente coagulabile dagli acidi come il latte, e forma una certa ſeroſità carica di una piccola porzion di oglio, che la fa eſſer torbida come il ſiero prima che ſia ſchiarito.

Dei Loochi.

I Loochi ſono dei medicamenti liquidi, che debbon eſſere di una conſiſtenza media tra i ſiroppi ordinarj, e i ſiroppi cotti per gli elettuarj. Rare volte ſe ne fan di più liquidi, ma talvolta ſe ne fan di più denſi. Una volta ſi faceva ſucciare i loochi ai malati ſu la cima di un pezzo di regolizia ſfilacciato in guiſa di pennello. Alcuni Pratici fan tuttavia uſo di queſto metodo; ma la maniera più uſitata di fargli prendere e di dargli in piccole cucchiajate.

I pettorali fanno la baſe dei loochi, in qualunque forma ſiano, come l' oglio di mandorle dolci, il bianco di balena freſco, certe polveri pettorali, i mieli, i ſiroppi, talora la trementina ec. Si fa uſo comunemente delle mucilagini di gomma arabica, e di gomma draganti, o di quella che ſi attrae per decozione dalle ſemenze di lino, di pſillio ec., o infine di roſſo di ovo, per meglio dividere ed unire all' acqua le materie oleoſe e reſinoſe. L'excipiente dei loochi è l' acqua, delle leggiere infuſioni di ſoſtanze adattate. Talvolta ſono delle acque diſtillate.

Looch bianco pettorale.

℞ Regolizia ammaccata,		℥ j.
Acqua,		℥ iv.
Mandorle dolci,		n. xx.
Gomma Draganti in polvere fina,		gr. xvj.
Siroppo Diacodion, di Biſmalva,	a a	℥ ß
		Oglio

Oglio di Mandorle dolci, ℥ j.
Acqua di fiori di Arancio, ℥ ij.

Si mette la regolizia in una caraffa da medicina, e vi si versa sopra dell' acqua bollente. Mentre che si fa la infusione, si pelan le mandorle dopo averle tuffate un momento nell' acqua bollente, e si lavano in acqua fredda. Pestansi le mandorle in un mortajo di marmo con un pistello di legno, bagnandole con la infusione di regolizia sopra detta. Si forma una emulsione, che si passa per una stamigna. Poi si netta il mortajo e il suo pistello; si mette la gomma draganto nel mortajo; la si stempera con una cucchiajata di latte di mandorle, e la si agita col pistello finchè sia ridotta in mucilagine. Allora vi s' incorpora appoco appoco l' oglio di mandorle dolci e il siroppo, che si ha pesato e messo nella medesima bottiglia; si agita il miscuglio finchè sia divenuto assai denso, ben liscio, e niente grumoso. Poi si stempera il miscuglio col resto della emulsione, agitandolo col pistello, e sul fine si aggiunge l' acqua di fiori di aranci; si mette questo looch in una bottiglia.

OSSERVAZIONI.

Si ommette in questo looch il siroppo diacodion quando quegli che l'ordina crede bene di così fare, e se gli sostituisce il siroppo di bismalva. Spesso a questo looch il Medico fa aggiungere del chermes minerale. In questo caso convien metterlo nel tempo stesso che la gomma draganto, perchè meglio si stemperi; accade spesso, che quando si stempera dopo, ne resta una porzione in piccoli grumi, che non sono guari sensibili, perchè non si fa entrare che in dose di un grano fino a quattro o sei. Quando il chermes è stemperato male, il malato inegualmente lo prende.

Il looch bianco, di cui abbiam dato la ricetta, è quello di M. Geoffroy. Bisogna, perchè sia ben fatto, che l'oglio non si lasci veder in nessun modo, e che non si separi nè colla quiete, nè col soggiorno. Alcune Farmacopee sopprimono in questo looch la infusione di regolizia, e vi sostituiscono l'acqua; sopprimono anche i siroppi, in luogo dei quali fan metter del zucchero. Pare, che questi cambiamenti sianosi fatti per aver questo looch più bianco, perchè i siroppi, spezialmente quello di diacodion, e la infusione di regolizia, contengono delle materie estrattive coloranti. Contuttociò quando questo looch è preparato, come abbiam detto, non è molto dissimile nella bianchezza da quello ch' è fatto senza infusione di regolizia e senza siroppi. Quest' ultimo dev' essere men buono e meno espettorante di quello di cui parliamo.

Looch verde.

Si può preparar un looch verde nello stesso modo che il looch bianco, si fa una emulsione con dei pistachi invece di mandorle, e s'impiega del siroppo di viola in luogo di zucchero e dei siroppi, che si fanno entrare nel looch bianco. Perchè riesca più verde, si può aggiungere mezza dramma di acqua di calcina.

Looch di rosso di ovo.

℞ Rosso di ovo fresco, n. j.
Oglio di Mandorle dolci, ℥ ij.
Siroppo di Bismalva composto, ℥ j.
Acqua, ℥ iv.
Acqua di fiori di Arancio, ℥ ij.

Si pesa nella stessa caraffa l'acqua e il siroppo, e si mette l'oglio in un' altra caraffa. Si stempera il rosso d'ovo in un mortajo di marmo con un pistello di legno, e si aggiunge una piccola cucchiajata dell' acqua meschiata col siroppo. Quando questo miscuglio è bene disciolto, si mette l'oglio appoco appoco, e s'incorpora col rosso d' ovo; si agita il pistello finchè tutto l' oglio sia entrato nel miscuglio, che non comparisca alcun globetto d' oglio, che la materia sia uniforme, densa e voluminosa. Allora si stempera col resto dell' acqua mista di siroppo, e si aggiunge sul fine l'acqua di fior di arancio. Si mette questo looch in una caraffa.

OSSERVAZIONI.

Il rosso d'ovo è composto di un oglio grasso dolce assai, e che si può separar per spressione, come abbiam detto nel principio di quest' Opera. Contiene anche un parenchima mucilaginoso, che si discioglie benissimo nell'acqua. Quest' ultima sostanza serve di mucilagine straniera per unire l'oglio di ovo, e l' oglio di mandorle dolci all' acqua. Ciò fa, che il rosso d' ovo, stemperato nell' acqua, forma da sè solo una sorta di latte, che si può dire *Emulsione animale*. La materia mucilaginosa del rosso d'ovo non è gran fatto piena di oglio grasso; per ciò può ella

ſervire, come ogni altra mucilagine, per unire all'acqua una quantità ben grande di oglio eſtranio al ſuo. Ma perchè ſi puſſa fare queſta unione comodamente, conviene ſtemperar il roſſo d'ovo con un poco di acqua prima di metter dell'oglio; ſenza queſta precauzione ſi ſtenterebbe molto a far queſto looch: io l'ho provato più volte.

Il roſſo d'ovo è altresì un buoniſſimo intermedio per unir all'acqua le reſine liquide, come la trementina, il balſamo di copaibe, il balſamo della mecca ec. Si fa nello ſteſſo modo che uſaſi per unir l'oglio all'acqua. Queſti miſcugli ſono aſſai ſpeſſo impiegati per certe pozioni, nelle quali è di neceſſità far entrar delle reſine liquide.

Si può per tal mezzo far prendere comodamente ai malati le materie reſinoſe, che in altro modo ſtenterebbero a prendere. Si può far entrare in una pozione di ſei oncie di veicolo ſino a ſei groſſi al più di materie balſamiche coll'intermezzo di un roſſo d'ovo.

Delle Pozioni.

Pozione è un termine generale. Significa un medicamento liquido deſtinato ad eſſer preſo per bocca. Le pozioni ſi fanno da due oncie di liquore ſino ad otto; ſon elleno compoſte di coſe diverſe a norma delle indicazioni propoſtesi. Se ne fanno di alteranti e di purganti.

Dei Giulebbi.

I giulebbi ſono pozioni come le precedenti, e non ne differiſcono punto, propriamente parlando. Per ordinario ſi fanno piacevoli a prenderſi. Queſte tali pozioni ſono calmanti e raddolcenti, ſi fanno prendere al malato quando va a dormire. Se ne fanno di mucilaginoſe, con emulſioni, ed agrette, ſecondo le indicazioni.

Decoctum album *della Farmacopea di Londra.*

℞ Corno di Cervo calcinato, e preparato,	ʒ vj.
Gomma Arabica ammaccata,	ʒ iij.
Acqua,	℔ iij.
Zucchero,	ʒ j.

Mettonſi tutte queſte ſoſtanze inſieme in un vaſo a propoſito, e ſi fanno bollire, agitando il miſcuglio inceſſantemente ſinchè il liquore ridotto ſia ad una pinta. Allora ſi paſſa per una ſtamigna; ſi mette in una bottiglia quando ſia a ſufficienza raffreddato, e ſi aggiunge

Acqua di Fiori di Aranci, ʒ ß

Si agita la bottiglia per meſchiar queſt'ultimo liquore. Si può mettere, ſe così piaccia al malato, dell'acqua di canella invece di quella di fiori di arancio. Alcuni Diſpenſarj raccomandano di metter due oncie di midolla di pan bianco in luogo di gomma arabica, l'una e l'altra ſoſtanza è buona del pari; danno eſſe tuttedue una mucilagine, che tien ſoſpeſa nell'acqua una certa quantità di corno di cervo diviſiſſimo; il che dà a queſto medicamento un color bianco latticinoſo, come quello di una emulſione. Contuttociò coll'intermezzo della gomma arabica queſto medicamento ſi prepara preſto, perchè vi vuol manco tempo a diſciogliere quella droga, che a ſciogliere e ridurre in mucilagine la midolla di pan bianco, come conviene che ſia.

Si raccomanda al malato di agitar la bottiglia ogni volta che prende queſto medicamento, perchè non v'ha una così grande quantità di mucilagine da tener lungo tempo ſoſpeſo tutto il corno di cervo; ſe ne precipita ſempre una certa quantità in breviſſimo ſpazio di tempo.

Delle Tiſane.

Le tiſane ſono infuſioni, o leggiere decozioni di piante di foglie, di radici ec. fatte nell'acqua perchè ſervano al malato di ordinaria bevanda. Debbon eſſere poco cariche di materie eſtrattive, e il men diſguſtoſe che ſia poſſibile per non diſpiacere al malato.

Dei Decotti.

I decotti ſon vere tiſane; ne ſono ſoltanto diſſimili in ciò, che per ordinario ſono più carichi di parti eſtrattive, e che rendonſi piccanti con alcuni ſali confacenti allo ſtato del malato; ſi fanno eſſere più o meno purganti. I decotti ſono più diſguſtoſi ed attivi nelle tiſane; ſi fanno prendere a bicchieri pieni di due in due ore, talvolta ogni quattr'ore, ed altre volte ogni ſei ore.

Tiſana Sudorifera.

℞ Saſſaparigliа,	ʒ	
Cina,	ʒ	a a ʒ j. ß
Legnoſanto,	ʒ	

Saſ-

Saſſafras, Sena,	aa	ʒ ß
Antimonio crudo,		ʒ ij.
Acqua,		℔ vij.

Si mette in un ſacchetto l'antimonio crudo, ſi ſoſpende al centro di un vaſo di terra inverniciato, nel quale ſi ha meſſo l'acqua, e gli altri ingredienti, eccettuatone il ſaſſafras. Si fa bollir un poco queſto miſcuglio, ſinchè il fluido acquoſo ridotto ſia a quattro libbre. Allora ſi leva il vaſo dal fuoco; vi ſi mette il ſaſſafras, e ſi laſcia infondere ſinchè tutto raffreddiſi. Si paſſa queſta tiſana per una ſtamigna ſenza ſpremere la poſatura, la ſi verſa per inclinazione, la ſi conſerva in bottiglie.

OSSERVAZIONI.

LA ora riferita manipolazione è all'incirca quella che uſaſi nel preparar queſta tiſana. Noi però crediamo, che il lungo bollire ſia inutile; potrebbeſi preparare con infuſione, verſando ſu gl'ingredienti quattro libbre e mezza di acqua bollente, e laſciar la tiſana in infuſione per dieci o dodici ore. Benchè quaſi tutte quelle ſoſtanze ſiano legnoſe e aſſai dure, in tempo della infuſione tutt'i principj eſtrattivi i più dilicati diſſolvonſi.

Molto inutile ſembra l'antimonio crudo; neſſuno degli ingredienti, ch'entrano in queſta tiſana, agiſce ſu quella minerale materia. Ma così non è, ſe vi ſi fa entrare una piccola quantità di ſale alcali; attacca eſſo l'antimonio, e forma un poco di chermes minerale, il quale aumenta allora la virtù ſudorifica e purgante di queſta tiſana.

Dei Brodi.

I Brodi medicinali ſono medicamenti non diſſimili dalle mentovate infuſioni, e decozioni ſennon perchè nella loro compoſizione ſi fanno entrare delle carni di animali, come del vitello, delle vipere, delle teſtuggini, dei gamberi ec.

Fannoſi per altro nella ſteſſa maniera. Il vitello, le vipere, e le teſtuggini niente contengono di volatile. Si comincia dal far cuocere queſte carni, e ſi aggiungono, verſo il fine della cottura, le materie vegetabili coll'ordine indicato nell'articolo delle decozioni, per non perdere le ſoſtanze volatili di quelle che ne contengono. Quando nei brodi ſi fanno entrar dei gamberi, ſi peſtano groſſamente in un mortajo di marmo con un piſtello di legno, e non ſi mettono nell'acqua bollente ſennon con le piante, delle quali ſi vuol conſervar gli aromati; ſi cuopre il vaſo, e ſi laſcia infonder il tutto ſinchè il miſcuglio ſiaſi interamente raffreddato, perchè i gamberi contengono un principio volatile piacevole, il quale veriſimilmente non è ſenza virtù.

I brodi debbon eſſere paſſati freddi, per poter più comodamente ſeparar il graſſo che reſta ſu la ſtamigna quando è congelato. La doſe dei brodi è da mezza ad una foglietta per ogni preſa.

Delle Miſture.

Diconſi *Miſture* certe ſpezie di pozioni concentrate che ſi prendono a goccie. Sono per ordinario compoſte di tinture ſpiritoſe, di acque ſpiritoſe compoſte, di ogli eſſenziali ec. Tal fatta di medicamenti è comodiſſima per i malati, perchè poſſono portarli addoſſo, e farne uſo dovunque ſi trovino.

Delle Injezioni e Criſteri.

Le Injezioni ſono medicamenti liquidi, che ſi fanno per eſſer gettati col mezzo di una ſiringa in qualche cavità del corpo, come nelle parti naturali, negl'inteſtini, e nelle cavità delle piaghe. Il volume delle injezioni per le parti naturali è da un'oncia ſino a quattro. E'minore ordinariamente per le piaghe, e non ſe ne può determinar la quantità. Le injezioni che s'introducono per l'ano negl'inteſtini, hanno il nome di *Lavativi*, e di *Criſteri*; il volume di queſte ultime injezioni è ordinariamente di una foglietta, o del peſo di una libbra. Quando i lavativi ſono di un volume più grande, incomodano il malato, e non fanno tanto buoni effetti, perchè è aſtretto a reſtituirgli quaſi ſubito.

Delle Suppoſte.

Le ſuppoſte ſono medicamenti, che aver debbono preſſochè la conſiſtenza degl'empiaſtri; ſono di figura conica, groſſi e lunghi all'incirca come un dito; ſon fatti per introduſi nell'ano, acciò cagionino un rilaſſamento, e promuovano la evacuazione; perciò ſervono in luogo di criſteri a quei che non poſſon prenderne. Si fanno delle ſuppoſte calmanti, anodine ec. ma le purganti ſono di uſo più frequente; ſi fanno eſſere più o me-

no purganti cogl'ingredienti, che in esse intrare si fanno. La base delle suppoſte è il ſevo, il graſſo, la cera bianca, o gialla, il mele ispeſſito, ai quali si aggiungono delle polveri purganti, come l'aloè, la coloquintida, la ſcammonea, l'agarico, ec. e qualche volta dei ſali. Queſte materie debbono adattarſi alle indicazioni propoſteſi.

Fannoſi talvolta delle ſuppoſte con del ſolo burro di cacao: metteſi per ciò del burro di cacao in un mortajo di marmo, che ſi ha ſcaldato con acqua calda; ſi peſta il burro di cacao con un piſtello, che ſi ha ſcaldato nel tempo ſteſſo, ſino a che ſi riduca in una ſoda paſta che maneggiar ſi poſſa; allora ſi ruotola la paſta ſu un foglio di carta, e ſe ne fa un cilindro lungo e groſſo a piacere, e un poco acuminato da un capo; ſi taglia poi; quando è fatto deve avere una figura conica. Fannoſi anche delle ſuppoſte di burro di cacao, colando il burro fuſo in piccoli cartocci di carta; il ch'è più comodo, e ſon fatti meglio. Alcuni le preparano colando in iſtampi di ferro bianco il burro di cacao liquefatto, e laſciandolo congelar negli ſtampi. Queſto ultimo metodo è ottimo, ma è duopo aver degli ſtampi di varie lunghezze e groſſezze.

Dei Peſſarj.

I *Peſſarj* ſono medicamenti ſolidi della groſſezza e lunghezza di un dito da introdurſi nella matrice; ſpeſſo non ſono che pezzi di legno leggiero o di ſughero coperto di qualche oglio od empiaſtro appropriato; talvolta è un piccolo ſacchetto di Zendado lungo e ſtretto pieno di polveri convenienti, ma che non poſſono troppo gonfiarſi dall'umido che attraggono dalla matrice. I peſſarj debbon eſſere più liſci che ſia poſſibile, perchè nel tirargli offender non poſſano la matrice; ſi attaccano ad una fettuccia per potergli tirar fuori quando abbiſogna.

Degli Errini.

Gli *Errini* ſono medicamenti da introdurſi nelle natici per eſſer obbligati a ſoffiarſi il naſo ed a ſtarnutare, e il più ſpeſſo per avere queſti due effetti alla volta. Hanno eſſi differenti forme, e diverſa conſiſtenza, ſono in polvere o in unguento, ed hanno la conſiſtenza di empiaſtro. Daſſi a queſti ultimi una forma piramidale per potergli comodamente introdurre nelle narici. Gli errini ſono anche in liquore, del quale s'imbeve un po' di cottone che poi s'introduce nel naſo.

Gli errini in polvere ſono le polveri ſtarnutatorie, delle quali parlato abbiamo all'articolo delle polveri.

Gli errini in unguento ſon fatti con materie acri ridotte in polvere, come il pepe, lo zenzero, il pilatro ec. che ſi meſchiano con un oglio per formarne un miſcuglio della conſiſtenza di un unguento. Si può dargli la conſiſtenza di unguento. Si può dargli la conſiſtenza di empiaſtro coll'aggiungere un poco di cera gialla o bianca.

Gli errini liquidi ſon fatti con delle infuſioni o decozioni di piante, di radici ec. o nell'acqua o nel vino.

Dei Maſticatorj.

I *Maſticatorj* ſon rimedj atti ad eccitar la ſalivazione; ſi maſticano affinchè ſcaldino la bocca, e aprir poſſano i vaſi e le glandule ſalivari. A queſt'uſo ſi adoperano il pilatro, le varie ſpezie di pepe, lo zenzero, il tabacco, la ſemenza di ſenape ec. Si poſſon far dei maſticatorj compoſti, ſotto varie forme, come in liquore, in boccone, in tavolette ec.

Qualche volta ſi fa maſticare un ſacchetto di panno lino pieno di polvere atta ad eccitar la ſalivazione. Qualche volta ſi meſchian le polveri con cera o trementina cotta per formarne pillole che maſticare ſi fanno.

Dei Gargariſmi.

I *Gargariſmi* ſono medicamenti liquidi fatti per le malattie della bocca e della gola. Se ne gargarizzano quelle parti ſenza nulla inghiottire.

I gargariſmi ſi fanno con delle piante, radici ec. che ſi fanno infondere in acqua o in vino, ſecondo le diviſate indicazioni; ſi addolciſcono queſte infuſioni con alcuni ſiroppi; rendonſi talvolta acidette con poche goccie di un acido minerale puro o dolcificato, che ſi mette ſino ad una gradevole acidezza. Il latte ſolo un poco repido è ſpeſſo impiegato in gargariſmo; ſi fa eſſer più dolce col farlo bollire con alcuni fichi graſſi. Si deve aver attenzione di non far entrar nella loro compoſizione delle materie pericoloſe, perchè vi ſono di quelli che non poſſono a meno di non inghiottir ſempre un poco di quel che mettono in bocca.

Delle

Delle Pittime.

Diconſi *Pittime* i medicamenti, ch' eſternamente ſi applicano. Da queſta definizione ſi ſcorge, che vi ſon tante pittime, quante ſon le ſpezie di medicamenti ch'eſternamente applicar ſi poſſono.

Le unzioni, i cerotti, le pomate, gli unguenti, gli empiaſtri, gli elettuarj, i liquori ſpiritoſi, oleoſi ec. che ſi applicano eſternamente, ſon tante pittime. Se ne fanno anche di ſecche, compoſte di piante aromatiche ſeccate e tagliate minutamente, e che s'involgono in un facco di pannolino vecchio, e che ſi applican poi ſu qualche parte del corpo.

Dei Lavamenti e delle Doccie.

Per *Lavamento* s' intende tutto quel che ſerve a lavare e nettar il corpo, come ſono i bagni domeſtici, o di fiume; ma oltre i lavamenti di nettezza, che agevolano la traſpirazione, ve ne ſono di medicinali, che non ſi fanno ſennon ſu qualche parte del corpo. Si lava e ſi frega la teſta, dopo averla fatta radere, con liquori ſpiritoſi, per levarne la ſporcizia, che otturava i pori, e impediva la traſpirazione; il che è utiliſſimo per deviare gli umori, che cagionavano dei dolori di teſta. I lavamenti ſi uſano anche come vulnerarj nelle contuſioni, per impedire la uſcita dai vaſi, o la coagulazione del ſangue. Lavanſi certe parti del corpo con infuſioni e decozioni di piante per diſtruggere i vermi, e per guarire la rogna.

La *Doccia* conſiſte nel far cader un liquore da una certa altezza ſu qualche parte del corpo malata; ciò ſi fa a goccia a goccia, o a ſtilla. Le doccie per ordinario ſi fanno con acqua fredda o tepida; ſe ne poſſon fare con infuſioni o decozioni di piante.

Dei Fomenti.

I fomenti ſon liquidi o ſecchi. I liquidi ſi fanno con decozioni di piante o in acqua o in vino; quei che ſi fanno in acqua ſon fatti con delle piante ammollienti, e ſervono ad ammollir qualche durezza, ed a rilaſſare. Quelli fatti nel vino ſono fortificanti; e fannoſi con piante aſtringenti ed aromatiche. Gli uni e gli altri nella ſteſſa maniera s' impiegano. Si fregano le parti malate con pannilini uſati e imbevuti di quelle decozioni calde; e vi ſi applican ſopra i pannilini ſimilmente imbevuti. Qualche volta ſi empie di latte caldo una veſcica di porco, e ſi applica ſu la regione del baſſo ventre per ammollir qualche durezza. Nei fomenti ſi fa entrar del ſiero, e delle acque diſtillate, nelle quali ſi fa infondere a bollir delle piante. Ai fomenti ſi aggiungono anche delle acque ſpiritoſe, delle tinture ec. ſecondo la eſigenza dei caſi. Aſſai di raro vi ſi fa entrar dei corpi graſſi, perchè la più ordinaria intenzione, facendo uſo del fomento, è di aprir i pori della pelle, ed agevolar la traſpirazione, laddove i corpi graſſi hanno delle proprietà contrarie.

I fomenti ſecchi ſi fanno con varie materie, che ſi fanno friggere in oglio o in graſſo, come cruſca, vena ammaccata ec. S' involgono in un pannolino queſte materie ſeparate dal ſuperfluo di loro meſtruo, ed involte ſi applicano ſu le parti malate: tai fomenti ſon buoni per i reumi, e pei dolori che vengono da difetto di traſpirazione.

Dell' Embroccazioni.

L' embroccazioni ſono medicamenti liquidi, ch' eſternamente ſi applicano come i fomenti, non ne ſon diſſimili ſennon perchè nell'embroccazioni ſi fanno entrar degli ogli, dei graſſi, dell' aceto, e dei liquori ſpiritoſi. Talvolta hanno per baſe delle infuſioni, delle decozioni di piante, e ſpeſſo non ſono che miſcugli di oglio, di unguento, e di liquori ſpiritoſi. Somigliano per conſeguenza alle unzioni. L'embroccazioni hanno diverſe virtù, e debbono adattarſi allo ſtato della parte inferma, e alle intenzioni propoſteſi.

Dei Linimenti.

Il *Linimento* è un medicamento graſſo ed oleoſo, che deve aver una conſiſtenza media tra quella degli ogli graſſi, e quella del graſſo di porco preparato; deve accoſtarſi molto a quella dei balſami naturali. Le migliori proporzioni che poſſano darſi per modello di lor conſiſtenza, ſono un' oncia d'oglio di oliva in una, due, o anche tre dramme di graſſo di porco. Nel comporgli non ſi deve mettere che pochiſſimo o niente di cera, perchè dà troppo grande conſiſtenza all'oglio. Si accreſce la doſe dell'oglio quando vi ſi fanno entrar delle polveri.

Talvolta per dar più forza ai linimenti ſi aggiungono dei liquori ſpiritoſi, come lo ſpirito.

di vino canforato, l'acqua vulneraria, l'acqua di meliſſa compoſta, lo ſpirito volatile di ſale ammoniaco, degli ogli eſſenziali ec.

Linimento contro la Paraliſia.

℞ Spirito volatile di ſale Ammoniaco dolcificato,	℥	ij. ß
Oglio di piccoli Cani,	℥	iij.
Sapone nero,	℥	iij.
Spirito di Roſmarino.	℥	vj.

Si ſtempera in un mortajo di marmo il ſapon nero coll'oglio di piccoli cani; ſi mette il miſcuglio in una bottiglia, e ſi aggiunge lo ſpirito volatile di ſale ammoniaco, e lo ſpirito di roſmarino. Si agita il miſcuglio ſcuotendo forte la bottiglia, e non ſe ne fa uſo ſennon dopo averlo ſcoſſo in tal guiſa, perch'è ſoggetto a ſepararſi.

Virtù. Queſto linimento conviene nei caſi di paraliſia, d'intormentimento, e di reumatiſmo. Se ne froga la parte indiſpoſta con un pannolino, che ſe ne imbeve, ſi applica il pannolino imbevuto ſu la parte dopo averla fregata. Non ſi deve fare ſcaldar il linimento quando ſi vuol ſervirſene, perchè il più piccolo calore farebbe ſvanire tutto il più volatile dello ſpirito di ſale ammoniaco, nel quale la maggior virtù di queſto linimento riſiede.

Il ſapon nero, che ſi fa entrar in queſto linimento, gli dà la conſiſtenza, e ſerve d'intermezzo per unir un poco l'alcali volatile coll'oglio e lo ſpirito di roſmarino. Quel che quì intendiamo per ſpirito volatile di ſale ammoniaco dolcificato, è il liquor ſpiritoſo caricato di alcali volatile, che paſſa nella diſtillazione, facendo il ſale volatile ammoniaco concreto per l'intermezzo dell'alcali fiſſo ſeccato, nel qual miſcuglio ſi aggiunge dello ſpirito di vino per facilitare la diſtillazione dell'alcali volatile.

Quando nei linimenti ſi fanno entrar delle polveri o delle materie eſtrattive gommoſe od altre ſoſtanze, che non ſono analoghe ai corpi graſſi, che ſono gli excipienti dei linimenti, non vi ſi debbon mettere che in poca quantità, ſpecialmente quando i linimenti ſi adoperano per mitigar dei dolori cagionati da gonfiezze e da infiammazioni, perchè quelle materie ſi ſeccano pel natural calore del corpo, e ſi riducono in grumi più o meno duri, ch'eccitano del dolore col fregamento, per poco che il malato ſi muova-

Dei Cataplaſmi.

Il *Cataplaſma* è un medicamento molle di una conſiſtenza preſſochè ſimile a quella della pappa, fatto perchè eſternamente ſi applichi; nella ſua compoſizione, ſi può far entrar delle polpe di piante, di radici, di frutti, degli eſtratti, delle polveri, delle farine, degli ogli, degli unguenti, degli empiaſtri, degli ogli eſſenziali, delle tinture, delle acque ſpiritoſe ſemplici e compoſte ec.

I cataplaſmi ſannoſi talvolta con delle piante recenti peſtate e ridotte in polvere (1), chiamanſi allora *cataplaſmi crudi*, e ſi chiamano *cataplaſmi cotti* quelli che ſi fanno per cuocitura, per intenerire, e meſchiar meglio inſieme le ſoſtanze, ch'entrar ſi fanno nella loro compoſizione. I veicoli dei cataplaſmi ſono l'acqua, il latte, il vino, le acque diſtillate ec.

I cataplaſmi i più ordinarj ſon fatti con le erbe ammollienti, e le quattro farine riſolventi; il metodo di preparargli è difettoſiſſimo. Per ordinario ſi fanno bollire in molt'acqua, le piante ammollienti ſinchè ſiano ben cotte, e che ſi poſſan mettere in polpa; ſi paſſa la decozione per un panſolino; ſi peſtano le piante in un mortajo di marmo con un piſtello, ſino a che ſiano ridotte in una ſpezie di paſta; ſe n'eſtrae la polpa per mezzo di uno ſtaccio; ſi uniſcono alla polpa le quattro farine riſolventi, e un poco della decozion dell'erbe, ſe ciò è neceſſario; ſi fa cuocere il miſcuglio ſinchè la farina paja ben incorporata. Allora vi ſi aggiungono gli ogli, gli unguenti, ec. ſe ſe ve ne fa entrare.

Noi noteremo, 1. che queſto metodo di preparar i cataplaſini è aſſai lungo, perchè vi vuol molto tempo per cuocere e ſpolpare le piante. 2. Reſta per ordinario una conſiderabile quantità della decozion delle piante, che contiene tutt'i loro principj mucilaginoſi, che ſono i più efficaci di quel rimedio, e che punto non entrano nel cataplaſma. E'vero che ſi potrebbe ridurre queſta decozione in eſtratto, e aggiungerla poi al cataplaſma dopo ch'è cotto; ma ciò non ſi fa pel lungo tempo che quella operazione ricerca. Inoltre, quando nel cataplaſma ſi fanno entrar delle piante odoroſe, come il meliloto, la camomilla ec. niente più ſi ha di riguardo, ſi fanno bollir ſimilmente, e perdono con quel forte e lungo bollire tutto quel che han-

no

(1) Silvio pag. 144.

no di parti volatili. Per ovviare a quest'inconvenienti noi crediamo esser meglio impiegar nei cataplasmi delle piante secche e ridotte in polvere fina; si preparano anticipatamente, ed in bottiglie ben chiuse conservansi.

Quando si vuol formar un cataplasma, si mette la quantità che si vuole di quelle polveri con l'aqua per ridurle in pasta; si fa scaldar il miscuglio perchè le polveri s'imbevano e s'intenerisçano bene; solo verso il fine si mettono quelle che sono aromatiche: con questa manipolazione conservansi al cataplasma tutte le proprietà delle piante, e niente meno le loro parti mucilaginose. Ecco un esempio di cataplasma fatto con questo nuovo metodo.

Cataplasma ammolliente e risolvente.

℞ Erbe ammollienti polverizzate,
Quattro farine risolventi, } a a ℥ ij.

Mettonsi queste sostanze insieme in una padellina; si stemperano con un pistello di legno in ventiquattr'oncie di acqua incirca; si mette il vaso sul fuoco, e si fa scaldare movendo la materia senza fermarsi con una spatola per cuocere ed ammortir gl'ingredienti. Allora si aggiunge

Polpa di Cipolle di Gigli, ℥ ij.
Camomilla, Meliloto, } polverizzate a a ℥ ij.
Unguento di Altea, ℥ j.

Si agita il tutto finchè ben meschiato sia, e si mette in un vaso.

Quando si fanno entrar negli empiastri nei cataplasmi, nei quali non entrano preparazioni grasse liquide, bisogna prima fargli dilciogliere in un poco di oglio; perchè quando i cataplasmi vengono a raffreddarsi, sono soggetti a congelarsi e raggrumarsi.

Si fanno assai spesso dei cataplasmi con della midolla di pane e del latte, ai quali si aggiunge del zafferano in polvere.

Cataplasma di midolla di pane.

Prendesi per ciò la quantità che si vuole di midolla di pane, che si è sminuzzata tra le mani; la si stempera con una sufficiente quantità di latte; si fa cuocere il miscuglio finchè la midolla di pane formi col latte una vera pappa, e sul fine vi si aggiunge il zafferano in conveniente dose; la qual è da una mezza dramma fino ad un'oncia per una libbra di cataplasma. Ma questa ultima dose non mai si mette pel caro prezzo del zafferano, e già non farebbe più effetto di quando non ve ne siano che tre o quattro dramme.

Dei Collirj.

I *Collirj* sono medicamenti che impieganſi per le malattie degli occhi; sono essi secchi, o liquidi. I collirj secchi son composti di materie ridotte in polvere, e che si soffian negli occhi per mezzo di una piccola canna, come lo zuechero candito, il vetriuolo bianco, e il sale ammoniaco. Queste materie si usano per fare svanir le cataratte che cominciano a formarsi.

I collirj liquidi son composti con acque distillate, come di rose, di piantaggine, di eufragia, di finocchio ec. alle quali si aggiunge del vetriuolo bianco, dell'iride di Fiorenza ec. Si fa anche uso di liquori spiritosi per fregarsi gli occhi esternamente. Qualche volta si fregan le mani con del balsamo di Fioravanti, o ogni altro liquore spiritoso, e si accostano vicinissime agli occhi, acciocchè il vapore che se ne alza, vi penetri: tai rimedj servono a fortificar la vista.

Anche l'unguento di Tuzia come collirio si adopera; se ne prende una piccola porzione su la punta del dito, e se ne frega il dintorno degli occhi.

Fine degli Elementi di Farmacia.

SPIE.

SPIEGAZIONE
DI MOLTI TERMINI DI FARMACIA
Uſati in queſt'Opera.

Acerba, ſapore che cagiona un aſtringenza alla lingua, ed alle labbra, e le rinſerra, come quando ſi mangia delle ſuſine ſelvatiche, o dei cotogni verdi.

Acidi ſono ſoſtanze ſaline, che hanno un ſapor agro, che allega i denti.

Gli acidi minerali ſono il vetriolico, il nitroſo, e il marino. Sono i più forti di tutti.

Gli acidi vegetabili ſono l'aceto, e tutti i ſughi acidi dei vegetabili.

Gli acidi animali ſon quei che ſi traggono coll'analiſi dai graſſi animali.

Acqua di archibugiata. Si dà tal nome all'acqua vulneraria ſpiritoſa.

Alembicco, vaſo che ſerve alle diſtillazioni: ſi fanno degli alembicchi di vetro o di terra, di terra cotta, o di metallo.

Alcali, ſoſtanza ſalina, che ha ſapor acre, canſtico e bruciante.

Si ha l'alcali marino o minerale, l'alcali vegetabile che ſi ottiene col lavamento delle ceneri dei vegetabili, e l'alcali volatile, che ſi trae coll'analiſi delle materie animali, e dalle materie vegetabili, che ſi ha fatto putrefare.

Alteranti, ſon tutti i medicamenti che non ſono evacuanti, o che lo ſon poco.

Ammaccare, è ridurre in polvere aſſai groſſa qualſiſia ſoſtanza.

Amuleti, ſon dei medicamenti talvolta ſemplici, talvolta compoſti, che ſi ſoſpendono al collo, o ad altre parti del corpo, e che hanno, come ſi pretende, la proprietà di ſollevare, e di preſervare da alcune malattie, per mezzo dei corpuſcoli inſenſibili, che mandan fuori; come le teſte di vipere che ſoſpendonſi al collo dei fanciulli per mitigare i dolori dei denti ec.

I famoſi ſacchetti, che hanno la riputazione di preſervar dall'apoplefia, nelle Gazzette, ſono al preſente compoſti di tarlatura di legno e di ſal marino decrepitato. Queſti rimedi non ſono per ordinario che amuleti, i quali altra virtù non hanno che quella di arricchire il venditore.

Analiſi ſi dice della ſeparazion delle ſoſtanze ch'entrano nella compoſizione dei corpi.

Attenuato, ſignifica un corpo diviſiſſimo, ridotto in polvere ſottile: ſi dice una polvere tenuiſſima quando è finiſſima.

Auſtero, quel ch'eccita un ſapore poco diſſimile da quello dell'acerbo.

Bezoar animale, ſi dà queſto nome al fegato di vipera ſeccato e polverizzato.

Biſſortiera, ſpezie di piſtello di legno con lungo manico, col quale non ſi può peſtare che da un capo; ſerve a meſcolar droghe che compongono un elettuario.

Calza d'Ippocrate, ſpezie di ſacco di figura conica, che per ordinario ſi fa di panno groſſo, e ſerve ai medeſimi uſi che la *ſtamigna*.

Circolare. Far circolare è far digerire una ſoſtanza in dei vaſi diſpoſti in modo, che il liquore, che pel calore può alzarſi, ricada a miſura ſu la materia contenuta nel vaſo circolatorio. Vedi *Vaſo di rincontro*, e *Digerire*.

Coagulare, ſi dice di un miſcuglio, che ſi condenſa ed acquiſta la conſiſtenza di una gelatina. I Chimici ſi valgono talvolta di queſto termine per eſprimere la formazion dei criſtalli dei ſali.

Cohobare, è quando ſi rimette ſu la ſua poſatura un liquor diſtillato, per farlo di nuovo.

Colatura, ſi dice di un liquore che ſi è paſſato per un pannolino, o un panno, per ſepararlo dalle ſue impurità.

Concreto, concrezione, ſi dice di una ſoſtanza liquida, che diventa ſolida, come quando un ſale diſciolto nell'acqua ſi criſtalizza, il che forma una concrezione ſalina, le materie reſinoſe ſolide, e gli ogli denſi, come quello di cacao, ſon concrezioni oleoſe.

Congelazione ſi dice di un liquore, che acquiſta, raffreddandoſi, una conſiſtenza ſoda, come l'acqua che ſi gela ec.

Coſmetici ſon rimedj che ſervono a far bella la pelle.

Cucufe ſono berrette impuntite, piene internamente di polveri aromatiche e cefaliche, che ſi applicano ſu la teſta per fortificar il cervello.

Mez-

Mezze cucufe ſon berrette più piccole piene dei ſteſſi rimedj.

Decantare è verſar per inclinazione per ſeparar un liquore dalla ſua depoſizione.

Deliquio è quando una ſoſtanza ſi riſolve in liquore, attraendo la umidità dell'aria.

Depilatorj ſon medicamenti leggiermente cauſtici, capaci di far cader il pelo.

Depurazione ſi dice dei liquori torbidi, che ſi ſchiariſcono da sè, o che ſi ſchiariſcono artifizialmente.

Digerir ſi dice di una ſoſtanza che ſi mette in un matraccio a un lento calore con un liquor appropriato per eſtrarne qualche principio.

Diſpenſar una compoſizione è diſpor con ordine tutte le droghe ſcelte, che debbon formarla.

Domare è maneggiar tra le dita un empiaſtro, o una maſſa di pillole, per ammollirla col calore ſenza liquefarla.

Edulcorare è addolcire qualche ſapore di una bevanda colla giunta di un po' di zucchero o di ſiroppo.

Edulcorare ſi dice anche quando ſi lava un precipitato per diſciogliere la porzione di ſale, cui ritiene dopo la ſua precipitazione.

Efferveſcenza è l'azione di due ſoſtanze una ſopra l'altra, che eccita un bollimento ed una gonfiezza; qualche volta è accompagnata da calore, talvolta eccita del freddo, e talora non eccita nè l'uno, nè l'altro.

Empireuma è l'odor ſpiacevole, cui prendono i liquori quando ſi diſtillano a un fuoco troppo grande.

Eſipo è una ſoſtanza graſſa, che ſi trae dalla lana tra le coſcie dei caſtrati.

Eſotiche ſi dicono le piante ſecche che ci vengono da eſtranei paeſi.

Feccia è quel che depongono certi liquori in quiete.

Filtrare è una maniera di purificar i liquori per iſchiarirgli; ſi fanno paſſare per i pori di qualche corpo.

In tre maniere ſi filtra.

1. La più uſitata conſiſte nel far paſſare i liquori per una carta bigia piegata in cono, e poſta ſu un imbuto di vetro, con delle feſtuche di paglia per diſotto; o pure ſi ſtende una carta bigia ſu un pannolino attaccato dai quattro angoli ad un telajo.

2. Si può far paſſar i liquori per la ſabbia poſta in un imbuto di vetro; queſta maniera di filtrare è per i liquori acidi; che diſtruggerebbero la carta.

3. Filtranſi i liquori per mezzo di ſteiſcie di cottone, o di linguelle di panno bianco; ſi bagnano prima in dell'acqua, poi ſi tuffa un capo nel liquore, che filtrare ſi vuole; s'inclina un poco il vaſo dal lato della linguella, e ſi poſa l'altro capo della linguella ſu gli orli di un altro vaſo, per ricevere il liquore che ſi alza per i tubi capillari della linguella.

Fluor. Veli SALE FLUOR.

Frontali ſono medicamenti che ſi applicano ſu la fronte per guarir i mali di teſta: ſe ne fanno di ſecchi e di liquidi.

Imbalſamento. Il ſuo oggetto è di conſervar i cori degli animali dopo la loro morte, e di preſervargli dalla putrefazione. Ricercaſi perciò il miniſtero dello Speziale per la compoſizione e preparazion delle Droghe, e quello del Chirurgo per l'impiego di eſſe. Pomet nel ſuo Trattato delle Droghe, ediaione *in foglio* 1695. all'articolo *Mummia*, riferiſce con molto ordine e chiarezza tutto quel che può dirſi di più eſſenziale intorno gl'imbalſamenti degli Antichi. Se non aveſſe egli pubblicato il ſuo libro cinquantacinque anni prima di quello del Sig. Rouelle, quel che dice potrebbe eſſer creduto un luminoſo eſtratto dell'oſcuro ſcritto del Sig. Rouelle, inſerito nel volume dell'Accademia per l'anno 1750. Tutto quel che queſto Speziale ha detto di nuovo intorno agli imbalſamenti, non conſiſte che nell'analiſi che ha fatto con la ſtorta di molte mummie; eſſe tutte gli han dato dei prodotti preſſochè ſimili a quello del ſuccino. Il Sig. Rouelle ha fatto i ſuoi ſforzi per trarre dai prodotti di quelle analiſi un ſale criſtallizzabile come quello del ſuccino (1), e perciò ha lavato nell'acqua bollente gli ogli prodotti dall'analiſi di quelle mummie per ſepararne ben l'acido. Egli ha filtrato il liquore, e l'ha meſſo ad evaporare: *ha eſſo ſparſo un odore di ſuccino, e tutto ſi è diſſipato; vi era troppo poca materia per aver dei criſtalli*. Pare, che il Sig. Rouelle non ſappia, che le materie ſaline negli ogli empireumatici ſono talmente combinate, che i lavamenti replicati nell'acqua bollente non ne ſeparano che

(1) Memorie dell'Accademia 1750. pag. 143.

che degli atomi. Non sa neppure, che il miglior mezzo per separar il sale contenuto nell'oglio fetido del succino, è di rettificare quello stess'oglio senza intermedio, e che se ne attrae ogni volta un assai buona quantità di sal volatile cristallizzato in aghi; laddove i lavamenti di quello stess'oglio nell'acqua non danno che degli atomi di sale, che si stenta molto a raccogliere. Di tutti i modi di procedere, che potevano adoperarsi per verificare la perfetta analogia dei prodotti delle mummie con quei del succino, il Signor Rouelle si è precisamente servito di quello ch'è il più difettoso. Il che dispiace assai, perchè questa materia è assai interessante per la Chimica e la Storia naturale, attesochè grandi lumi può spargere su la origine, e la formazione del succino; ed in oltre non si trova ogni giorno chi voglia dipartirsi dalle mostre dei lor gabinetti per sacrificarle a delle sperienze.

Incinerazione è la riduzione in cenere per mezzo del fuoco, di una pianta, dalla quale trar si vuole il sal fisso.

Inclinazione si dice di un liquore che si versa adagio piegando il vaso, per separarlo dalla deposizione che ha formato.

Incorporare si dice di una o più sostanze ridotte in polvere, che insieme si meschiano per mezzo di un conveniente veicolo, come quando si fa un elettuario.

Indigena si dice delle piante che crescono nel nostro clima.

Impregnato si dice di un corpo, che contiene una sostanza, che non è combinata con lui, come una spugna imbevuta di acqua.

Impalpabile si dice di una polvere talmente divisa, che non se ne sentono più le particelle tra le dita, come son tutte le sostanze tritate sul porfido.

Latte verginale è la tintura di Belzuino meschiata coll'acqua.

Legni sudorifici. Con questa denominazione s'intende il legnosanto, il sassafras, la cina, e la salsapariglia. Di queste quattro sostanze non v'ha che il legnosanto che sia vero legno, le altre sono radici.

Liquefare è render fluido col calore un corpo che ha della consistenza, come quando si fa fondere della cera, e del grasso.

Macerare è la stessa cosa che digerire.

Macerare si dice anche di una sostanza, che si lascia ammollir da sè; come quando si mettono dei frutti di cynorrodon in cantina; perchè finiscano di maturare; o quando si fa digerir dei tamarindi con un poco di acqua per ammollirgli, per più agevolmente attrarne la polpa.

Maddaleoni si dicono gli empiastri ridotti in piccoli cilindri o ruotoli.

Magma si dice di un liquore, che acquista una denta consistenza, come una panatella o una gelatina.

Matraccio è una bottiglia con collo lungo, che ha la sua capacità rotonda, come una palla.

Mestruo si dice di un liquore, che s'impiega per dissogliere affatto, o per estrar solamente certe sostanze da un corpo. Vi sono più spezie di mestrui: cioè 1. gli acquosi, come l'acqua semplice, e le acque distillate; questi mestrui disciolgono le gomme, i sali, gli estratti acquosi, i saponi, ec.

2. I mestrui spiritosi, come lo spirito di vino, e le acque spiritose aromatiche; dissolvono i saponi, le resine, e più o men bene le materie oleose.

3. I mestrui oleosi che dissolvono le resine, il solfo, ec. Infine i mestrui salini. Son questi l'alcali fisso e volatile, e i differenti acidi.

Misto si dice di tutti i corpi naturali compositi; si dividono in tre regni, minerale, vegetabile, e animale.

Mistura si dice di qualsisia mescolanza; ma con questa parola in Farmacia s'intende un genere di pozion magistrale fatta perchè si prenda a goccie.

Mondare significa nettare o separare alcune materie di un misto, come quando si separano i ceppi o le code della senna ec.

Mucilagine si dice di un liquor denso e viscoso, come l'albume di ova non cotto.

Myxa è la gelatina di frutti.

Oesipo è una sostanza grassa che si trae dalla lana tra le coscie de' castrati.

Officinale. I rimedj officinali son quelli che si ritengono belli e preparati nelle botteghe degli Speziali.

Offierate. E' un miscuglio di acqua e di aceto.

Parenchima. Per questa parola io intendo lo scheletro fibroso, che serve di chiusura a qualsisia succo, per esempio, la carne di un pomo è composta di parenchima, e succo.

Pelli divine. Si dà questo nome a delle berrette di pelle di castrato, leggiermente coperte di empiastri atti a guarire i mali di testa.

Pestare si dice di una sostanza che si pesta in

in un mortajo di marmo, e che si riduce in pasta, come per esempio quando si pestano dei frutti di Cynorrhodon.

Pillole angeliche. Si è dato questo nome a delle pillole dette *Grani di vita*.

Pillole gourmande. Si dà questo nome alle pillole dette *Grani di vita*.

Piselli di cera. Sono piccole pallottole di cera gialla o bianca, della grossezza dei piselli secchi; si mettono nelle cavità dei cauterj invece dei piselli secchi, che per ordinario a quest'uso s'impiegano.

Profumo si dice di una sostanza che piacevolmente ferisce i nervi dell'odorato. I profumi sono di due sorti. Ve ne sono di liquidi, e di solidi: i profumi liquidi sono l'acqua di melissa, l'acqua sans pareille, gli ogli essenziali, e generalmente tutte le sostanze liquide, che hanno un buon odore. I profumi secchi sono polveri o sostanze ammaccate, che sono di buon odore, come il garosano, la canella, la noce moscata, la cascariglia, il balsamo secco del Perù ec. Gl'incensi che si bruciano nelle Chiese, le pastiglie odorose da bruciare, delle quali parlato abbiamo, sono profumi secchi. Si chiudono i profumi secchi in piccioli sacchi di zendado, per formar dei sacchetti di profumi.

Quadretto, telajo quadrato di legno, con una punta di chiodo ad ogni angolo per attaccarvi un grosso panno o un pannolino, per passar comodamente i siroppi ed altri liquori.

Rarefatto si dice di un corpo, che cresce di volume, senza crescer di peso o di gravità assoluta.

Recipiente. Vaso destinato a ricever un liquore a misura che distilla.

Rettificare si dice di un liquore o di una sostanza, che si distilla di nuovo per renderlo più puro.

Residenza significa quel che resta; si dice anche della feccia, che un liquore ha deposto.

Sale catartico amaro, è il sale di Epsom.

Sale di prunella, si è dato quello nome al cristallo minerale,

Sale fisso. Vedi ALCALI.

Sale fluor, sono gli acidi che non possan prendere forma secca concreta finchè sono puri; tai sono gli acidi minerali.

Scudi son dei medicamenti, che traggono il nome dalla forma, che loro si dà: sono empiastri stesi su della pelle, o polveri chiuse in un sacchetto, tuttadue in forma di scudi. Si applicano esternamente su lo stomaco e sul cuore.

Spatola. Strumento più o meno lungo, largo e appianato da una estremità; serve a muovere e rivoltar le composizioni. Se ne fanno di legno, di ferro, di argento, di vetro ec.

Spatola, è un legno da un lato tagliato a livello col manico; si adopera questo strumento per far passare, fregando, le polpe per uno staccio.

Squame, chiamansi così le specie di foglie, che dalle cipolle si preparano.

Stamigna. Grosso panno di lana più o meno fisso, che si attacca dai quattro cantoni su un telajo quadrato per passarvi i siroppi.

Topici si dicono i medicamenti che si applicano esternamente.

Tritare si dice delle materie che si riducono in polvere col girare il pistello circolarmente attorno del fondo del mortajo, e senza far agir il pistello dall'alto al basso; questa manipolazione è necessaria per polverizzar tutte le resine, e la maggior parte delle gomme resine.

Vaso di rincontro si dice di due vasi, le aperture dei quali sono l'una dentro l'altra. E' sempre l'apertura del vaso superiore ch'entra nel vaso inferiore. Questo serve per le digestioni e le circolazioni.

Unghietta è la parte inferiore di certi fiori, ch'è di un color differente dal resto dei fiori, come dei garosani, dei fiori di papavero rosso ec.

INDI-

INDICE

DELLE MATERIE CONTENUTE IN QUEST' OPERA.

A

Acalenia (l'Autor vi rinunzia per sempre). Pag. 153
Acerbo. 330
Acido. ivi.
Aceti aromatici distillati son meno piacevoli delle acque spiritose, e perchè. 172
Aceti aromatici. ivi.
Aceti aromatici distillati. ivi.
Aceti aromatici non distillati. ivi.
Aceto Colchico. 175
Aceto distillato. 172.
Aceto di serpentaria. 173
Aceto di lavanda distillato. 174
Aceto di garofani. ivi.
Aceto dei quattro ladri. 175.
Aceto di rosmarino. 174
Aceto di rose rosse. ivi.
Aceto di salvia. ivi.
Aceto scillitico. ivi.
Aceto di sambuco. 174
Aceto teriacale. 175
Acqua di agrimonia. 123
Acque antipleuritiche. 76
Acqua di DARDEL. 165
Acqua di Archibugiata. 330
Acqua di mazzo di fiori. 172
Acqua di borragine. 123
Acqua di bugloſſa. ivi.
Acqua di calamo aromatico. 123
Acqua di poligono. 123
Acqua di cardo benedetto. ivi.
Acqua di calcina. 33
Acqua di calce di ſcaglie di oſtriche. 34
Acqua di calcina ſeconda. 33
Acqua di Colonia. 166.
Acqua di papavero ſelvatico. 123
Acque cordiali (le quattro). 76
Acqua di Madama della VRILLIERE. 166
Acqua per i denti. 313
Acqua diſcioglie un poco della reſina di jalappa. 119
Acqua diſtillata. 122
Acque diſtillate aromatiche (quanto tempo reſtano latticinoſe). 127
Acque diſtillate perdono il loro empireumatico odore quando ſono eſpoſte al Sole, o alla rugiada. 124
Acqua diſtillata dalle piante acri. 325
Acqua diſtillata dalle piante aromatiche. 127
Acque diſtillate dalle piante, differenti dall' acqua pura. 124
Acque diſtillate dalle piante ſenza odore. ivi.
Acque diſtillate di Timo. 125
Acqua divina. ivi.
Acqua di ſmeraldi. 168
Acque eſſenziali delle piante. 125
Acqua eſſenziale di Timo. 127
Acqua di eufraſia. 123
Acqua di fiori di tiglio. ivi.
Acqua di ſperma di rane. 125
Acqua generale. 168
Acqua di garofani. 172
Acqua di Catrame. 322
Acqua imperiale. 166
Acqua di gelſomino. 172
Acqua di ſempreviva. 123
Acqua latticinoſa delle piante odorifere. 127
Acqua di lattuca. 123
Acqua di lumache. 125
Acqua di malva. 123
Acqua di meliſſa compoſta. 163
Acqua di menta compoſta. 166
Acqua di mele odoroſa. 166
Acque minerali (lor cambiamento nella terra). 26
Acqua di ſolatro. 123
Acqua di parietaria. ivi.
Acqua delle piante ſenza odore hanno tutte l'iſteſſo odore. 124
Acqua di plantaggine. 123
Acqua di pioggia (maniera di averla pura). 122
Acqua di porcellana. 123
Acqua di cinque foglie. ivi.
Acqua della Regina di Ungheria. 163
Acqua ſans pareille. 172
Acqua di Saturno. 176
Acqua di ſcabioſa. 123
Acqua di ſcorzonera. ivi.
Acque ſemplici delle piante odoroſe. 125
Acqua di cipero odoroſo. 172
Acque ſpiritoſe ed aromatiche. 163
Acque ſpiritoſe compoſte. ivi.
Acque ſpiritoſe ſemplici. ivi.
Acqua teriacale. 167
Acqua di ſocietà. 172
Acqua vegeto minerale. 176
Acqua di verbena. 123
Acqua di VILLARS. 320
Acqua di viola. 172
Acqua vulneraria ſpiritoſa. 167
Acqua vulneraria roſſa per infuſione. 168
Acqua vulneraria con vino. 167
Acquavite, 154
Acquavite, perchè ha del colore. ivi.
Acquavite di birra. 155
Acquavite di Sidro. ivi.
Acquavite di vino. 154
Acquavite di Legnoſanto. 315
Acqua tratta dalla feccia del vino. 155
Ajutanti. 74
Agarico, cattiva ſoſtituzione, che ſe gli fa. 8
Agarico di quercia preparato. 35
Alcali. 330

Alcali fisso tratto dal corona solis, senza combustione. 55
Alcali fisso tratto dal latte. 72
Alcool divino. 155
Alteranti. 330
Alterazione delle piante trasplantate. 16
Allume calcinato. 32
Allume tinto di MINSIGHT. 257
Amadou. 67
Ambragrigia, come la si conserva. 5
Amido. 58
Amuleti. 330
Analisi. ivi.
Analisi vegetabile, nuove mire di perfezionarla. 34
Animali, loro scelta. 22
Antimonio tritato. 8
Areometro di comparazione. 258
Argentovivo, sua falsificazione. 8
Arrenuato. 330
Auitero. ivi.
Ausiliarj. 73
Avorio calcinato. 31
Avorio calcinato, sua porfirizzazione. 41
Ammaccare. 330
Argentovivo falsificato. 8

B

Bacche di Pruno, loro falsificazione. 9
Bacche di sambuco, loro falsificazione. ivi.
Base composta delle formole. 68
Base semplice delle formole. ivi.
Bastoni di corallo. 313
Balsami. 275
Balsamo buono per l'udito. 277
Balsamo di acciajo. 279
Balsamo appopletico. 280
Balsamo di AGHI. 279
Balsimo del Comendatore. 93
Balsamo di Condom. 137
Balsamo di Fevillet. 276
Balsamo di Copahu, sua falsificazione. 9
Balsamo di Fioravanti. 171
Balsamo di Fioravanti oleoso. ivi.
Balsamo di Fioravanti nero. ivi.
Balsamo ipnotico. 278
Balsamo illerico. ivi.
Balsamo di Giudea, sua falsificazione. 9
Balsamo di Lainoue. 137
Balsamo di Lucatel. 278
Balsamo della Mecca, sua pruova. 9
Balsamo della Mecca, sua falsificazione. ivi.
Balsami naturali. 66
Balsamo nervale. 277
Balsamo opodeldor. 276
Balsamo di Pareirabrava. 279
Balsamo del Perù liquido, sua falsificazione. 9
Balsamo spiritoso. 82
Balsamo tranquillo. 274
Balsamo di Vainiglia. 15
Balsamo verde di metz, o di Feuillet. 276
Balsamo di vita di Ossmann. ivi.
Balsamo di vita del Sig. L. L. 86
Balsamo di VINCIGUERRA. 137
Balsamo vulnerario. 277
Benedetta lassativa. 237
Burro di Cacao. 62
Burro di cacao uiente vale ad estinguere il mercurio. 294
Bezoaro, animale. 330
Bezoari, loro falsificazione. 9
Bezoaro minerale, modo di rilevare s'è vero. ivi.
Bilortiero. 330
Bianco mangiare. 214
Bianco Rasino. 290
Biada, modo di seccarla per conservarla. 28
Bolo di Armenia preparato. 45
Brodi. 325
Brodi secchi. 214

C

Cacao, pasta per la cioccolata. 249
Cacao, sue differenti specie. 250
Cacao terroso. ivi.
Cacchiù solo. 113
Cacchiù coll'ambragrigia. 266
Cacchiù con canella. ivi.
Cacchiù col fior di arancio. ivi.
Cacchiù senza odore. ivi.
Cacchiù con Regolizia. 265
Cacchiù con viole. 266
Calamita tritata. 43
Cantaridi, loro preparazione. 30
Capillari, le cinque. 75
Cariocostino. 237
Cassia in bastoni, sua falsificazione. 10
Cassia cotta col fior di arancio. 233
Cassia fermentata non purga più. 106
Cassia mondata. 49
Cassia in nocciuoli. ivi.
Cassonada. 184
Cassonada rossa. ivi.
Cataplasma. 328
Cataplasma crudo. ivi.
Cataplasma cotto. ivi.
Cataplasma ammolliente, e risolvente. 329
Cataplasma di midolla di pane. ivi.
Catholicon doppio. 234
Cerotti. 280
Cerotto di diapalma. 301
Cerotto di Galeno. 281
Cerusa preparata. 46
Candele. 310
Candele fumanti. 245
Calza d'Ippocrate. 330
Calcina mettalica accresce la causticità dell'alcali. 95
Calcina viva accresce la causticità dell'alcali. ivi.
Caprette, vasi nei quali si conservano i sciroppi. 5
Cioccolata. 249
Cioccolata, preparazion della bevarda di. 251
Cioccolata di sanità. 249
Cioccolata con vainiglia. ivi.

Ci-

Cinabro naturale non deve impiegarsi in Medicina. 220
Cinque capillari. 75
Cinque frammenti preziosi. 76
Cinque radici aperitive. 75
CIRCOLARE. 330
Cera ha dei grani nella sua rottura come i metalli. 296
Cera dà grande consistenza agli empiastri. ivi.
Cera non si separa dalle pomate, quando si lasciano raffreddare senz'agitarle. 283
Cera verde. 300
Chiodi fumanti. 245
Cristeri. 325
Coagulare. 330
Cocitura della trementina. 67
Cohobare. 330
Colatura. ivi.
Colla di pelle di asino. 215
Collirj. 329
Collirio di ELVEZIO. 312
Collirio di LANFRANC. 321
Coloquintida, inutilità di mescolarla con della mucilagine per polverizzarla. 37
Conereto. concrezione. 330
Confezioni. 226
Confezione alchermes. 227
Confezione Hamech. 235
Confezion di Giacinto. 226
Confettare i frutti molli al secco. 283
Confetture. 211
Confetture secche. 213
Congelazione. 330
Cognizione delle droghe semplici. 2
Cognizione dei medicamenti. 7
Conservazione delle droghe semplici. 27
Conservazione dei sughi acquosi. 50
Conserve. 215
Conserva di coclearia. 218
Conserva di cinorrhodon. ivi.
Conserva di fiori di borragine. 217
Confetve molli. 215
Conserva di rose. 217
Corallo rosso preparato. 44
Corallina preparata. ivi.
Corno di cervo calcinato. 32
Corno di cervo calcinato, sua porfirizzazione. 42
Corno di cervo preparato con l'acqua. 33
Corno di cervo preparato filosoficamente. ivi.
Correttivi. 74
Cosmetici. 330
Cotognata. 212
Creta lavata. 45
Creta preparata. ivi.
Cranio umano calcinato. 31
Cranio umano, sua porfirizzazione. 42
Cacuse. 330
Cacuse, mezze. 331
Chinachina, sua falsificazione. 12
Chinachina non deve bollir molto tempo. 115
Chinachina fa precipitar il color del vino. 82
Chinachina da tutt'i suoi principj estratti nell'acqua fredda. 115
Cipolle, loro efficezione. 16
Cipolle di squilla, difficoltà di seccarle all'aria. ivi.

D

Decantare. 331
Decozioni. 78
Decozioni, inconvenienti di farle bollir troppo a lungo. ivi.
Decozione compostissima, maniera di farla. 79
Decotti. ivi.
Decoctum album. 324
Defrutum. 98
Deliquio. 331
Dentifrici. 312
Depilatorj. 330
Depurazione. ivi.
Determinanee o dirigente. 74
Diagridio cidoniato. 48
Diagridio colla Regolizia. ivi.
Diagridio col solfo. ivi.
Diaphenico. 237
Diapruno semplice. 234
Diapruno solutivo. 235
Diascordio. 232
Differenza delle piante secondo la loro età. 17 e 18
Digerire. 331
Dispensare. ivi.
Distillazione. 122
Distillazione, tre specie. ivi.
Distillazione per ascensum. ivi.
Distillazione per descensum. ivi.
Distillazione per latus. ivi.
Distillazione dell'acqua. ivi.
Distillazione delle piante senza odore. 123
Distillazione del vino. 154
Doccie e lavamenti. 327
Docette erba. 183
Domare. 331
Droghe semplici, lor conservazione. 27
Droghe semplici, tempo di procurarsele. 15

E

Edulcorare. 331
Effervescenza. ivi.
Elaterio. 99
Elezione dei medicamenti. 3 e 15
Elettuarj. 226
Elettuarj, come si conservino. 5
Elettuarj, quantità di sciroppo che loro abbisogna. 240.
Elettuarj, quai son quelli che meno corrompansi. 239.
Elettuarj, osservazioni generali intorno ad essi. 238
Elettuarj alteranti. 226
Elettuario di bacche di lauro. 233
Elettuario benedetto lassativo. 237
Elettuario carciocostino. ivi.
Elettuario catholicon doppio. 234
Elettuario confezion alchermes. 227
Elettuario confezion Hamech. 235

Elettuario confezion di Giacinto. 226
Elettuario diapnenico. 227
Elettuario diaprun ſemplice. 234
Elettuario diaprun ſolutivo. 235
Elettuario diateordeon. 232
Elettuario hiera diacolocynthide. 237
Elettuario hiera piera. 236
Elettuario lenitivo. 233
Elettuario meſenterico. 238
Elettuario Mitridato. 231
Elettuario oppiato di Salomone. 232
Elettuario orvietano. 230
Elettuario orvietano *praſtantius*. 231
Elettuario philoſofio romano. 232
Elettuario di Pſillio. 236
Elettuarj purganti. 233
Elettuarj ſolidi. 240
Elettuario terilica. 227
Elettuario teriaca Diateſſaron. 230
Elettuario teriaca riformata. 229
Elifiri. 82
Elifire antiaſmatico di Boerhaave. 87
Elifire aurifico di Rotrou. 316
Elifire di Garo. 210
Elifire di proprietà. 89
Elifire di proprietà acido. ivi.
Elifire di proprietà bianco. ivi.
Elifire ſtomachico di Stoueton. 88
Elifire teriacale. 87
Elifire di vetriolo di Minſicht. 88
Embrocazioni. 327
Empiaſtri. 296
Empiaſtri, non iſcemano punto di peſo. 297
Empiaſtri, perchè ſi mette dell' acqua nel cuocergli. 296
Empiaſtro dell' Abate di Grace. 303
Empiaſtro di Andrea della Croce. 297
Empiaſtro di betonica. 299
Empiaſtro di bianco di balena. 277
Empiaſtro di bianco di ceruſa. 309
Empiaſtro di ceruſa bruciata. ivi.
Empiaſtro di ſilacca. 303
Empiaſtro di cicuta. 309
Empiaſtro di cera verde. ivi.
Empiaſtro contro la rottura. 298
Empiaſtro diabotano. 306
Empiaſtro di minio. 302
Empiaſtro diachylon compoſto. 303
Empiaſtro diachylon ſemplice. ivi.
Empiaſtro diapalma. 300
Empiaſtro della mano di Dio. 304
Empiaſtro divino. ivi.
Empiaſtro divino roſſo. ivi.
Empiaſtro divino verde. ivi.
Empiaſtri invecchiando s' indurano ſenza calar di peſo. 296
Empiaſtri fatti con delle calcine di piombo. 295
Empiaſtri fatti ſenza calcine di piombo. 296
Empiaſtri fatti con delle preparazioni di piombo, da che ſi conoſca che ſiano cotti. 299
Empiaſtri fatti ſenza preparazione di piombo invecchiando s'indurano, e perdono del loro peſo. 296
Empiaſtro di rane. 305
Empiaſtro di meliloto. 300
Empiaſtro di minio. 302
Empiaſtro di mucilagine. 278
Empiaſtro nero. 309
Empiaſtro di Norlmberga. 302
Empiaſtro officroceo. 295
Empiaſtro di ſapone. 303
Empiaſtro di ſapone canforato. ivi.
Empiaſtro veſcicatorio. 298
Empiaſtro veſcicatorio di conſiſtenza di unguento. 299
Empiaſtro di Vigo col mercurio. 306
Empiaſtro di Vigo ſemplice. 305
Empiaſtro di Vigo ſemplice riformato. 307
Empiaſtro di Vigo riformato col mercurio. ivi.
Empireuma. 331
Emulſioni. 322
Epipo. 331
Elitiche. ivi.
Eriini. 326
Eſſenza, o Eſſenzia. 83
Eſſenza cefalica. 86
Eſula preparata. 237
Etere trae dai vegetabili men di reſina che lo ſpirito di vino. 118
Eſame delle materie tratte dall' oppio. 210
Excipienti. 74
Excipienti d' intermezzo. ivi.
Eſotici. 331
Eſtratti. 97
Eſtratti, di quante ſpezie. 97
Eſtratti, oſſervazioni intorno ad eſſi. 119
Eſtratti di abſinzio. 103
Eſtratto di abſinzio preparato col vino. 117
Eſtratto di aconito. 102
Eſtratto di aloè. 111
Eſtratto di ariſtolochia rotonda. 103
Eſtratto di artemiſia. ivi.
Eſtratto di belladone. 102
Eſtratto di borragine. 99
Eſtratto di bugloſſa. ivi.
Eſtratto di caecià. 113
Eſtratto di caſſia. 106
Eſtratto di centaurea. 103
Eſtratto di camedrio. ivi.
Eſtratto di cardo benedetto. ivi.
Eſtratto di cardo benedetto con vino. 117
Eſtratto di cicoria ſelvatica. 99
Eſtratto di cicuta. ivi.
Eſtratto di cicuta di M. Storch. 100
Eſtratto di cochearia. 99
Eſtratto di coloquintida. 103
Eſtratto di cocomero ſelvatico. 92
Eſtratto di creſcione. ivi.
Eſtratti, dei quali l'acqua è il veicolo. 98
Eſtratto di elitir di proprietà. 89
Eſtratto di enula campana. 103
Eſtratto di fumoſterno. 104
Eſtratto di fumoſterno con vino. 118
Eſtratto di legnoſanto. 103
Eſtratto di ginepro. 105
Eſtratto di ginepro aggrumato. 106

Estratto di genziana. 103
Estratto gommoso. 97
Estratto gommoso di jalappa. 120
Estratto gommoso resinoso. 97
Estratto gommoso di scammonea. 120
Estratto di elleboro nero. 103
Estratto di luppolo. ivi.
Estratto di giusquiamo. 102
Estratto di Mahaleb. 105
Estratto di millefoglio. ivi.
Estratti molli preparati con acqua. 103
Estratti mucilaginosi. 92
Estratto di oppio. 107
Estratto di oppio per digestione. 108
Estratto di oppio per digestione, suo uso medicinale. 110
Estratto di ortica. 116
Estratto di polipodio. 104
Estratti preparati per decozione. ivi.
Estratti preparati con acqua. 98
Estratti preparati con vino. 117
Estratti di chinachina. 115
Estratti che ci si mandano preparati. 114
Estratti resinosi. 118
Estratti resinosi non debbono essere schiariti. 112
Estratti resinosi puri. 98
Estratto di rabarbaro. 103
Estratto di Saturno in polvere. 176
Estratto saponoso. 97
Estratto di scordio. 103
Estratti secchi de la Garaya. 114
Estratto di Rudio. 260
Estratto secco di Chinachina. 115
Estratto seceo di Regolizia. 117
Estratto di senna. 103
Estratto seeco di senna. 116
Estratto di Zafferano. 103
Estratto di Saturno di Goulard. 175
Estratti son privi dell' odore dei vegetabili. 112
Estratto di stramonio. 102
Estratto di tamarindi. 107
Estratti tratti dalle piante distillate. 125
Estratto di timo. 112
Estratto di trifoglio febrino. 103
Estratto di aceto. 172
Estratto di vincetossico. 103
Estratto di Valeriana. ivi.
Erbe, maniera di pestarle. 39
Erbe ammollienti. 75
Erbe vulnerarie. 76
Erboristi seccano mal le piante. 24

F

Falsificazione degli ogli essenziali. 137
Farine resolutive. 76
Farina di lino. 255
Feccia o deposizione. 331
Fecule. 57
Fecula di brionia. ivi.
Fecula di radici di aro. ivi.
Fecula di radici di Xiride. ivi.
Fecule dei sughi vegetabili contengono della resina. 100
Fegati di lupo, lor preparazione. 19
Ferro risuscitato senza fusione. 46
Fermentazione. 148
Fermentazione acida. ivi.
Fermentazione alcalescente. ivi.
Fermentazione distrugge la virtu purgativa. 80
Fermentazione putrida. 148
Fermentazioee spiritosa. ivi.
Filtrare. 331
Fior di solfo. 45
Fiori, loro scelta. 28
Fiori, maniera di polverizzargli. 39
Fiori, tempo in cui hanno più odore. 28
Fiori di bengioino. 68
Fiori carminativi. 75
Fiori cordiali, i tre. ivi.
Fiori gigliacei non danno punto di oglio essenziale nella distillazione. 18
Fiori che si riducono in peluria, non debbono impiegarsi nelle polveri. 39
Fiori di storace. 67
Fluor. 331
Fomentazioni. 327
Fondente di Rotrou. 315
Formole. 73
Formole magistrali che siano. 74
Formole officinali che siano. ivi.
Formolare esattamente. 79
Frammenti preziosi. ivi.
Follicoli di senna, loro scelta. 10
Frontali. 331
Frutti, loro scelta. 19
Fungo di quercia preparato. 35
Farmacia in generale. 2
Farmacia, suo oggetto. ivi.
Farmacia chimica. ivi.
Farmacia galenica. ivi.
Flogosi cagionate dall' unguento di mercurio. 293

G

Gargarismi. 327
Gelatine. 212
Gelatina di ciriegie. ivi.
Gelatina di cotogni. ivi.
Gelatina di corno di cervo. 214
Gelatina di uvaspina. 212
Gomme son sensibilmente attaccabili dallo spirito di vino. 77
Gomma arabica è un miscuglio di molte gomme. 10
Gomma elemi, scelta che se ne deve fare. ivi.
Gomma elemi, sua sallificazione. ivi.
Gomme resine. 69
Gomme resine, modo di polverizzarle. 40
Gomme resine, lor purificazione. 69
Gomme resine, e le resine secche danno men di consistenza agli empiastri che le polveri dei vegetabili. 297
Gomma del Senegal. 10
Gomme semplici, maniera di polverizzarle. 40
Goccie amare. 87
Goccie anodine d'Inghilterra. 89
Goccie cefaliche d'Inghilterra. ivi.

Goccie d'oro, esame delle. 91
Goccie d'oro del General della Motte.. ivi.
Goccie di Talbot. 90
Grano di Scarlatto.. 193
Grano di chermes. ivi.
Grani di panacea. 127
Grani di vita.. 129
Grassi, lor preparazione. 64
Giallo, perchè divien rancido. ivi.
Grasso di tasso, sua falsificazione.. 10
Grasso di porco. 64
Grasso di orso, sua falsificazione.. 11
Giulebbi.. 324
Giglio di paracelso.. 94
Gusci di ova preparati.. 44
Gusci di telline di mare preparati. ivi.
Girasole contiene del sale alcali fisso. 55
Girasole, grande contiene molto di nitro.. ivi.

H.

Hiera diacolocynthidos.. 227
Hiera picra.. 236.

I.

Impalpabile, polvere.. 332
Impregnare.. ivi.
Inclinazione.. ivi.
Incinerazione.. ivi.
Incorporare. ivi.
Indigene, piante. ivi.
Infusioni. 77
Infusione decozione, che sia. ivi.
Injezioni. 325
Intermedio. 74
Ipecacuana, modo di ridurla in polvere.. 39
Introduzione alla Farmacia. 2
Istoria naturale, difficoltà di studiarla. 7
Istoria naturale, divisione della. 8
Istrumenti e vasi. 3
Imbianchire i frutti prima di cuocergli.. 213
Imbalsamento.. 331
Indorar le pillole.. 254
Idromele semplice.. 178

K.

Kermes minerale per la via umida.. 316.

L.

Latte di mandorle, o emulsione. 196.
Latte vegetale.. 332
Lavamento delle materie prima di tritarle.. 44
Lavamento delle terre. 45
Laudano liquido di Sydenham.. 83
Laudano oppiato.. 106
Lavamenti. 327
Lisciva del saponaj. 138
Legni, loro scelta. 21
Legnosanto. 313
Legni sudorifici. 332
Limatura di ferro, sua scelta.. 42
Limatura di ferro porfirizzata.. ivi.
Limatura di ferro si polverizza nel mortajo.. ivi.
Limonata artifiziale.. 244
Limonata secca.. ivi.
Linimenti.. 327
Linimento contro la paralisia.. 328
Liquefare. 332
Liquor melato. 183
Litargirio preparato.. 45
Lochi.. 322.
Looch bianco pettorale. ivi.
Looch di rosso di ovo. 323.
Looch, spezie di trementina.. 322
Looch verde.. 323
Lavamenti e doccie. 327
Lavamento della trementina. 66
Licopodio. 123
Licopodio arresta il sudore. ivi.
Lambicco a bagno-maria. 4

M.

Macerare. 332
Mascelle di luccio, lor porfirizzazione. 42
Mascelle di luccio porfirizzate. 43
Maddaleoni. 332
Maddaleoni, maniera di formargli. 297
Maddaleoni di empiastri.. ivi.
Magma.. 332
Manna, sue diverse spezie.. 18
Manna, sua falsificazione. ivi.
Manna in lagrima facticcia. ivi.
Marmellata di Albicoche. 212
Masticatorj. 326
Materie acri, accidenti che cagionano nel pestarle.. 37
Materia medica che sia.. 7
Materia medica, sua divisione.. 8
Matraccio. 332
Medicamenti, lor divisione. 7
Medicamenti semplici, luogo dove si raccolgono, e loro scelta. 15
Medicamenti esterni. 327
Medicamenti magistrali che siano.. 328
Medicamenti officinali che siano. 73
Medicamenti che preparansi col mele e zucchero.. 176
Medicamenti semplici che si meschiano insieme e chiamansi collettivamente.. 75
Melazzo.. 183.
Mestruo. 332
Mercurio, od argentovivo falsificato. 8
Mercurio non può separarsi dal grasso, benchè si faccia liquefar l'unguento. 293
Mercurio purificato.. 36.
Mercurio si combina male colle materie oleose vegetabili. 294
Merda di Maria Graillon.. 183
Merda del Principe di Orange. ivi.
Misure. 2
Misure di molt'ingredienti indicate con abbreviature. ivi.

Mele, ſcelta che ſi deve fare per gli electuarj. ivi.
Meli, riconoſcer la loro cuocitura. 179
Meli, rilevar la lor cottura col peſaliquore. ivi.
Meli compoſti. 182
Mele di cocomero ſelvatico. 180
Mele depurato. 177
Mele di lunga vita. 182
Mele mercuriale. 180
Mele di ninfea. ivi.
Mele ſembra della ſteſſa natura della materia, che ſi trae dalle canne di zucchero. 178
Mele di roſmarino. 180
Mele roſato. 182
Mele roſato fatto roſſo dall' acido vetriolico. ivi.
Mele ſcillitico. 181
Meli ſemplici. 178
Mele di zucchero. 183
Mele violato. 180
Minerali, loro ſcelta. 22
Mirabolani, maniera di ridurgli in polvere. 38
Miſto. 332
Miſtione dei medicamenti. 72
Miſtura. 332
Modus faciendi, nelle formule. 74
Midolla di cervo, ſua falſificazione. 21
Mondare. 332
Mondificativo di apio. 285
Morſelli. 240
Mortai di rame ſono cattivi ſtrumenti. 6
Mortai di piombo, loro uſo. ivi.
Moſcovada. 183
Moſcovada purificata da la caffonada. 184
Mezzo propoſto per trar degli ogli eſſenziali dalle piante ſenza odore. 127
Mucilagine. 332
Madreperla preparata. 44
Muſchio come conſerviſi. 5
Miva. 332
Mina, ſua falſificazione. 21

N.

Nerprun baeche, loro falſificazione. 130
Nidi di tondini lor preparazione. 41
Nitro tratto dal corona Solis. 55

O

Oggetto della Farmacia. 2
Odor dei fiori labbiati, dove riſieda. 18
Odor dei fiori gigliacei, dove riſieda, ivi.
Ocſipo. 332
Officinali, medicamenti. ivi.
Oleoſaccharum. 188
Ogli. 60
Oglio di abrotano. 270
Oglio di abſinzio. ivi.
Oglio di mandorle amare. 60
Oglio di mandorle dolci. 61
Oglio di mandorle dolci difficilmente ſi addenſa. ivi.
Oglio di aneto. 270
Oglio di been difficilmente ſi fa rancido, e perchè. 62
Oglio di camomilla. 270
Oglio di caſtoreo. 273
Oglio di cicuta. 270
Ogli compoſti. 275
Oglio di roſpo. 272
Ogli per decozione. 268
Oglio denſo di nocemoſcata. 63
Oglio denſo di oppio. 109
Ogli denſi dei vegetabili. 62
Ogli eſſenziali. 128
Ogli eſſenziali, loro natura. 129
Oglio eſſenziale, in qual parte del vegetabile ſia. 128.
Ogli eſſenziali, inutilità di aggiunger dei ſali nell' eſtrargli dai vegetabili. 130
Oglio eſſenziale, quantità che ſe ne trae dai vegetabili. 133
Oglio eſſenziale, la quantità non è ſempre la ſteſſa. 129
Oglio eſſenziale, vi ſon delle piante ſecche che ne dan più. ivi.
Oglio eſſenziale, maniera di ſeparalo dall' acqua. ivi.
Ogli eſſenziali, lor conſiſtenza. 127
Ogli eſſenziali, loro colore. 130
Ogli eſſenziali, lor rettificazione. ivi.
Oglio eſſenziale di abſinzio. 133
Oglio eſſenziale di anero. ivi.
Oglio eſſenziale di anici. ivi.
Oglio eſſenziale di bergamotta. 132
Oglio eſſenziale di legno di Rhodes. 134
Oglio eſſenziale di Camomilla. ivi.
Oglio eſſenziale di canella. ivi.
Oglio eſſenziale di carvi. 135
Oglio eſſenziale di caſſia lignea. 134
Oglio eſſenziale di cedrato. 132
Oglio eſſenziale di cicuta. 270
Oglio eſſenziale di cedri. 135
Oglio eſſenziale di coriandolo. ivi.
Oglio eſſenziale di cubebe. ivi.
Oglio eſſenziale di comino. ivi.
Oglio eſſenziale di enula campana. ivi.
Ogli eſſenziali falſificati. 132
Oglio eſſenziale di finocchio. 135
Oglio eſſenziale di fiori di noci. ivi.
Oglio eſſenziale fluido. 129
Ogli eſſenziali del frutti. 130
Oglio eſſenziale di ginepro. 135
Oglio eſſenziale di grani di paradiſo. ivi.
Oglio eſſenziale d' iſſopo. ivi.
Oglio eſſenziale di lavanda. 136
Oglio eſſenziale di lima. 130
Oglio eſſenziale di cardamomo. 136
Oglio eſſenziale di majorana. ivi.
Oglio eſſenziale di marricaria. ivi.
Oglio eſſenziale di menta di giardino. ivi.
Oglio eſſenziale di millefoglio. ivi.
Oglio eſſenziale di mirto. ivi.
Oglio eſſenziale di oppio. 109
Oglio eſſenziale di aranci. 130
Oglio eſſenziale di origano. 136
Oglio di petroſellino. ivi.
Oglio eſſenziale delle piante ſenza odore. 127
Ogli eſſenziali più peſanti dell' acqua. 129

Oglio

Oglio eſſenziale privo dell'odor delle piante. 126
Oglio eſſenziale che ſi criſtalizza. 129
Ogli eſſenziali, che han perduto il loro odore, mezzo di loro renderlo. 131
Ogli eſſenziali rancidi diſtruggono il colore delle carte roſſe e turchino. ivi.
Ogli eſſenziali invecchiando ſi fanno rancidi. ivi.
Oglio eſſenziale di roſe è denſo. 129
Oglio eſenziale di ruta. 136
Oglio eſſenziale di roſmarino. ivi.
Oglio eſſenziale di ſabina. ivi.
Oglio eſſenziale di ſaſſafras. ivi.
Oglio eſſenziale di ſalvia. ivi.
Ogli eſſenziali ſi ſcompongono nella loro vetrificazione. 132
Ogli eſſenziali invecchiando ſi condenſano. 131
Oglio eſſenziale di ſerpillo. 137
Oglio eſſenziale di tanaceto, ivi.
Oglio eſſenziale di timo. 127
Oglio eſſenziale di vino. 154
Oglio di formiche. 272
Oglio di gineſtra. 268
Ogli graſſi fluidi dei vegetabili. 62
Oglio di rana. 272
Oglio per infuſione. 268
Oglio di Xiride. 272
Oglio di gelſomino. 269
Oglio di ginſquiamo. 270
Oglio di lauro. 284
Oglio di lauro vero. 64
Oglio di lucertole verdi. 272
Oglio di gigli, 268
Oglio di majorana. 270
Oglio di maſtice. 272
Oglio di meliloto. 270
Oglio di menta. ivi.
Oglio d'iperico. 268
Oglio di noce moſcata denſo, ſua falſificazione. 63
Oglio di ſolatro. 270
Oglio di mucilagine. 273
Oglio di mirto. 270
Oglio di nicoziana. ivi.
Oglio di ova. 66
Oglio di oliva. 61
Oglio di oliva a un freddo moderato condenſaſi. ivi.
Oglio di paima, ſua falſificazione. 11
Oglio per infuſione e decozione. 268
Oglio di piccoli cani. 273
Oglio di pomi d'oro. 270
Oglio di Balſamina. ivi.
Oglio di rura. ivi.
Oglio roſato. 268
Oglio roſato, maniera di colorarlo. ivi.
Oglio di roſe pallide. ivi.
Oglio di ſcarafaggi. 272
Oglio di ſcorpioni. 273
Oglio di ſemenze di canape. 60
Oglio di ſemenze di cocomero. ivi.
Oglio di ſemenze di mellone. ivi.
Oglio di ſemenze di papaveri. ivi.
Oglio di ſemenze di lino. ivi.
Ogli ſemplici per infuſione. 269
Ogli ſtomachici. 76
Oglio di ſtramonio. 270
Oglio di ſambuco. ivi.
Oglio di tuberoſa. 269
Oglio di vermi. 272
Oglio di vino ſeparato dalle reſine che ſono ſtate preparate con ſpirito di vino. 155
Oglio di viole. 268
Occhi di gamberi preparati. 44
Oppiati. 226
Oppiati per i denti. 313
Oppiato meſenterico. 238
Oppiato di Salomone. 232
Oppio perde il ſuo odore nella digeſtione. 110
Oro fulminante. 92
Oro potabile di Elvezio. 91
Orvietano. 230
Orvietano, come ſi conſerva. 5
Orvietano præſtantius. 231
Oſſa di ſeppie tritate. 43
Oſſicrato. 332
Oſſimele colchico. 181
Oſſimele ſcillitico. 180
Oſſimele ſempliee. 179

P

Paravite, piante quali ſiano. 17
Parenchima. 332
Profumo. ivi.
Parti molli degli animali, lor preparazione. 29
Paſtiglie. 240
Paſtiglie di cacciù con canella. 245
Paſtiglie di cedro per mitigar la ſete. 244
Paſtiglie odoroſe per brueiare. 245
Paſtiglie di zafferano. ivi.
Paſtiglie di occhi di gambero. ivi.
Paſta bianca di Regolizia. 248
Paſta di cacao per la cioccolatta. 249
Paſta di fiore di rovo. 314
Paſta di biſmalva. 247
Palle ſaponoſe di Mad. Stefens. 318
Peſtare. 332
Pelle divina. ivi.
Perle preparate. 9
Peſa liquore, ſuo uſo per la cottura dei ſciroppi. 179
Peſa liquore per lo ſpirito di vino. 158
Peſa liquore per i ſali. 159
Peſſarj. 326
Philonium Romanum. 232
Pietra da tritare. 6
Pietra calaminare tritata. 9
Picire di cerpio preparate. 43
Pietra da cauterio. 339
Pietra divina per gli occhi. 312
Pietra di felce. 257
Pietra di Goa, falſo bezoar. 7
Pietra ematite preparata. 43
Pietra medicamentoſa. 312
Pietre di aſcllo di mare preparate. 44
Pietra pomice tritata. 9

Pietre preziose tritate. ivi.
Pillole. 251
Pillole, con che si può comporle. ivi.
Pillole, consistenza, cui debbono avere. 252
Pillole, le piccole producono meglio il loro effetto. ivi.
Pillole, macchina per formarle. ivi.
Pillole, maniera di conservarle. 254
Pillole, maniera d'indorarle e inargentarle. 253
Pillole, quai sono i migliori excipienti. ivi.
Pillole alessifarmache di Rotrou. 314
Pillole Aloetiche ammollienti. 260
Pillole di allume di Elvezio. 257
Pillole angeliche. 259
Pillole ante cibum. ivi.
Pillole astringenti. 257
Pillole balsamiche di Morton. 255
Pillole balsamiche di Sthaal. ivi.
Pillole di Becher. 256
Pillole di Bellosie. 260
Pillole di Belloste riformate. 261
Pillole Acciajate. 257
Pillole di cicuta. 260
Pillole coccie maggiori. 259
Pillole coccie minori. ivi.
Pillole di cinoglossa. 254
Pillole, o pietra di felce. 257
Pillole masticine. 259
Pillole idragoghe di Bonzio. 260
Pillole isteriche. 256
Pillole mercuriali. 262
Pillole non debbono invogliersi in carte ogliate. 254
Pillole di panacea mercuriale. 257
Pillole Angeliche. 259
Pillole purganti di Rotrou. 314
Pillole di Rudio. 260
Pillole saponose di Mad. Stefent. 318
Pillole smetiche, o di sapone. 255
Pillole di Starkey. 254
Pillolaj, vasi da conservar le pillole. 5
Pittime. 327
Punzecchiare un empiastro che sia. 297
Piante quanto calino seccandosi. 216
Piante, loro scelta. 18
Piante, maniera di seccarle. 23
Piante, perchè perdano talvolta il loro colore seccandosi, 24
Piante, tempo di coglierle. 17
Piante antiscorbutiche non debbon essere seccate. 26
Piante dilicate, maniera di seccarle. 25
Piante debbono seccarsi in fretta. 24
Piante microscopiche. 239
Piante non perdono tutto il loro spirito rettore in tempo che si seccano. 24. e 25
Piante non sono tutti gli anni egualmente cariche di principj. 28
Piante parasite che siano. 18.
Piante seccate, utilità di scuoterle su uno staccio prima di chiuderle. 28
Piante seccate nella sabbia. 25
Piante seccate dovrebbero tenersi in bottiglie di vetro. 27
Pesi che sono di uso nella Farmacia. 7
Piselli di cera. 333
Pepe bianco, sua falsificazione. 11
Pomate. 280
Pomata di cocomeri. 282
Pomata in crema. 282
Pomata di fiori di Lavanda. 283
Pomata di fiori di arancio. ivi.
Pomata di gelsomino. ivi.
Pomata gialla per le labbra. 282
Pomata mercuriale. 293
Pomata mercuriale con butro di cacao. 294
Pomata per la carnagione. 280
Porfirizzazione. 41
Pozioni. 324
Pozione purgativa. 75
Polveri, quel che assorbono di sciroppo. 240
Polveri, quel che si alza nel farle è simile a quel che resta. 38
Polveri, come si conservino. 6
Polveri, inconvenienti del bagnarle nel formarle. 38
Polvere, la prima è talvolta la migliore, e talvolta la meno buona. 39
Polveri, cattivo metodo di mescbiarle con dell'oglio nel formarle. 37
Polvere assorbente. 222
Polvere d'ambra. ivi.
Polvere amara per la gotta. 224
Polvere antispasmodica. 219
Polvere di Aro composta. 223
Polvere astringente. ivi.
Polvere capitale di Sant' Angelo. 224
Polvere carboniccia di Mad. Stefens. 318
Polveri composte. 218
Polveri composte, devonsi pestar a parte tutte le sostanze onde compongonsi. 219
Polveri composte, ordine prescritto da Silvio nel prepararle. 218
Polvere del Conte di VVarvich. 329
Polvere della Contessa di Kent. 222
Polvere contro i vermi. 221
Polvere di corallo anodina di Elvezio. 225
Polvere cornachina, perchè qualche volta è emetica. 224
Polvere cornachina. ivi.
Polveri per i denti. 312
Polvere diarhodon. 221
Polvere diatracaganta fredda. 220
Polveri debbon esser escluse dalle spezie. 77
Polveri delle materie animali. 41
Polvere febbrifuga e purgante di Elvezio. 225
Polvere di Gutetta. 220
Polvere idragoga. 225
Polvere d'iride composta. 221
Polvere letificante. 222
Polvere d'oro dei Certosini. 316
Polvere d'oro di Zel. 220
Polvere purgante per la gotta. 224
Polvere di Zampe di gamberi di mare. 222
Polvere che serve a involger le pillole. 253
Polvere di Mad. Stefens. 317
Pulvere starnutatoria. 223

Polvere ſtomachica di Brichman, ivi.
Polvere temperante di Stalh. 221
Polvere di Tribus. 224
Polvere dei tre ſandali. 221
Polvere di Vernix. 225
Polvere di Villars. 319
Polmoni di volpe, lor preparazione. 30
Preparazione delle ſcolopendre. 29
Preparazione della ſpugna con la cera. 35
Preparazione dei graſſi. 64
Preparazione dei medicamenti. 2
Preparazione dei medicamenti ſemplici. 22
Preparazione delle parti molli degli animali. 29
Polpe. 48
Polpa di caſſia. 49
Polpa di caſſia contiene molt' aria. 50
Polpa delle materie vegetabili recenti. ivi.
Polpa di cipolle di gigli. 49
Polpe delle piante. ivi.
Polpa di prugne ſecche. ivi.
Polpa tratta per cottura ſenz' acqua. ivi.
Polpa tratta per cuocitura nell' acqua. ivi.
Polpa delle radici per cuocitura nell' acqua. 48
Polpa di tamarindi. 50
Polverizzazione. 36
Polverizzazione per contuſione. 37
Polverizzazione delle gomme reſine. 40
Polverizzazione delle gomme ſemplici, ivi.
Polverizzazione dell' erbe. 39
Polverizzazione della ipecacuana. ivi.
Polverizzazione di chinachina. ivi.
Polverizzazione delle reſine pure. 40
Polverizzazione del zafferano. 41
Polverizzazione delle ſemenze. ivi.
Polverizzazione delle ſoſtanze acri. 37
Polverizzazione delle ſoſtanze animali. 41
Polverizzazione delle ſoſtanze legnoſe. 38
Polverizzazione delle veſcicche. 41
Purganti violenti debbon ridurſi in polvere fina. 37
Purgar la ſeta. 227
Purificazione delle gomme reſine. 69
Purificazione del mercurio. 36
Purificazione dello ſtorace liquido. 67
Putrefazione. 148
Putrefazione, teoria della. 149
Putrefazione completa è lunghiſſima. 150

Q

Quattro acque antipleoritiche. 76
Quattro acque cordiali. ivi.
Quattro farine reſolutive. ivi.
Quattro unguenti freddi. ivi.
Quattro grandi ſemenze calde. ivi.
Quattro grandi ſemenze fredde. 75
Quatero piccole ſemenze calde. 76
Quattro piccole ſemenze fredde. ivi.
Quintellenze. 82
Quinteſſenza di abſinzio. 89

R

Radici; loro efficazione. 26
Radici, tempo di procurarſele. 20
Radici aperitive, le cinque. 75
Radici raccolte in primavera ſon ſoggette ad eſſer mangiate dai vermi. 21
Radici legnoſe, maniera di polverizzarle. 38
Radici per i denti. 313
Radici conſervate freſche in cantina ſon cattive. 26
Radici che muffano dopo eſſer ſeccate. ivi.
Rarefattu. 333
Ratafià. 208
Ratafià, di quante ſpezie. 209
Ratafià di angelica. ivi.
Ratafià di cotogni. 211
Ratafià del Commendator di Caumartin. 210
Ratafià fatti con dei ſughi depurati. 211
Ratafià fatti per diſtillazione. 210
Ratafià fatti per infuſione e per diſtillazione. ivi.
Ratafià di fiore di arancio. 209
Ratafià di ginepro. ivi.
Ratafià preparati colla fermentazione. 211
Ratafià ſemplici per infuſione. 209
Recipiente. 333
Raccolta dei medicamenti ſemplici, ſentimento degli Antichi intorno a ciò. 15
Rettificazione dello ſpirito di vino. 255
Rettificazioue degli oglì eſſenziali. 131
Rettificare. 333
Rimedio di Baville. 319
Rimedj particolari. 317
Rimedio di Rotrou per gli umori freddi. ivi.
Rimedj di Rotrou, maniera d' impiegarli. ivi.
Rimedio di Mad. Stefens. ivi.
Rimedio di M. Storch contro i cancri e gli umori ſcirroſi. 100
Rimedio di M. VVanſvvieten, 319
Rimedio di Chantilly. ivi.
Rimedio di M. le Duc per la febbre. ivi.
Remel. 283
Reſidenza. 333
Reſine. 66
Reſine, maniera di polverizzarle. 69
Reſine ſi elettrizzano nel peſtarle. ivi.
Reſina di jalappa. 118
Reſina di jalappa, ſua falſificazione. 12
Reſina di oppio ſcompoſta. 109
Reſine delle piante ſenza odore eſtratte coll' etere. 121
Reſine preparate con lo ſpirito di vino, perchè ſono liquide. 118
Reſina di chinachina ſcompoſta. 115
Reſina di chinachina ſi precipita dalla infuſione in tempo della evapotazione. 116
Reſina di ſcammonea. 120
Reſina di ſcammonea, ſua falſificazione. 12
Reſina ſeparata dalle piante ſenza odore in tempo de loro diſtillazione. 124
Reſine tratte dall'etere. 121
Reſina di turbith. 120

Ra-

Rapontico dato in luogo di rabarbaro, 12
Rhodomele. 182
Rabarbaro, sua falsificazione. 12
Rabarbaro, preparazione che si dà per farlo parer nuovo. ivi.
Rabarbaro non deve bollire quando si vuol aver la sua tintura trasparente. 205
Rabarbaro abbrustolito. 30
Robi. 98
Robi di bacche di sambuco, ivi.
Rob di Berberi. ivi.
Rob di ranno. ivi.
Rob di uva. 99
Rob di ebbio. ivi.
Rotule. 240

S

SAlsapariglia, scelta che se ne deve fare. 12
Sangue di dragone, sua falsificazione. 13
Sapa. 98
Saponi. 137
Sapone bianco o medicinale. 141
Sapone di Starkey. 142
Sapone di Starkey fatto con oglio di trementina rettificato. 145
Scammonea, scelta che se ne deve fare. 12
Scammonea preparata. 48
Sale catartico amaro. 333
Sali essenziali della Garaya. 214
Sal essenziale di latte. 71
Sal essenziale di oppio. 109
Sal essenziale di acetosa. 56
Sal essenziale di chinachina. 115
Sal essenziale di Regolizia. 217
Sal essenziale di senna. 216
Sali essenziali dei sughi acquosi. 54
Sali essenziali dei sughi infiammabili. 67
Sal essenziale dei tamarindi. 56
Sal essenziale dei tamarindi non è acido. 57
Sal essenziale di aceto. 273
Sale fisso. 333
Sale fluor. ivi.
Sal di latte. 71
Sali minerali estratti dalle piante non sono i loro veri sali essenziali. 55
Sal neutro tratto dal sapone di Starkey. 143
Sale di acetosa, leva le macchie d'inchiostro. 56
Sal di prunella. 333
Sal volatile, oleoso, aromatico di Silvio. 90
Sal volatile di aceto. 273
Semenze calde, le grandi. 76
Semenze calde, le piccole. ivi.
Semenze carminative. ivi.
Semenze, loro scelta. 19
Semenze, loro efficazione. 31
Semenze, maniera di seccarle. ivi.
Semenze emulsive. 19
Semenze farinose. ivi.
Semenze fredde, come si nettano. 13
Semenze fredde vecchie, come si rinfrescano. ivi.
Semenze fredde, lor falsificazione. ivi.
Semenze fredde maggiori. 75
Semenze fredde minori. 76
Semenze oleose che siano. 19
Semenze oleose non possono polverizzarsi quando son sole. 40
Semenze oleose son soggette a divenir rancide. 19
Semenze legnose. ivi.
Semenze secche che siano. ivi.
Serpentino di stagno. 4
Serpentino a colonna, inconvenienti di servirsene per distillar lo spirito di vino. 156
Serpentino tuffato nell'acqua, sua utilità per la distillazione. 4
Signetur delle formule. 74
Semplici, loro scelta. 26
Sommità fiorite che siano. 19
Sonnette, nome che si dà alla cassia in baston seccata. 10
Sofisticazione delle droghe semplici. 8
Solfo lavato. 35
Solfo preparato. 44
Solfo delle piante guasta i lambicchi. 170
Solfo tratto dalle piante crocifere. ivi.
Solfo vegetabile. 253
Sparadrappo, o tela Gautier. 310
Spatola, 333
Spezie pettorali. 77
Spezie toniche. ivi.
Spezie vulnerarie. 76
Spezie. ivi.
Scelta degli animali. 22
Scelta dei legni. 21
Scelta delle corteccie. ivi.
Scelta dei fiori. 18
Scelta dei frutti. 19
Scelta dei minerali. 22
Scelta delle piante. 18
Scelta delle semenze. 19
Scelta dei semplici. 16
Scelta delle sostanze esotiche. 22
Scolopendre, lor preparazione. 22
Scaglie d'ostriche preparate. 44
Schiarimento dei sughi acquosi aromatici. 53
Schiarimento dei sughi acquosi per intermedio. 52
Schiarimento dei sughi acquosi senza interm. 53
Seccamento della biada. 28
Seccamento delle droghe semplici. 23
Seccamento delle cipolle. 26
Seccamento delle radici. ivi.
Seccamento delle semenze. 27
Scorze, loro scelta. 21
Scorze, loro seccamento. 26
Schioma dei sughi vegetabili contiene una resina colorante. 272
Scudi. 333
Spiegazione dei termini di Farmacia. 330
Spirito di absinzio. 163
Spirito di basilicò. ivi.
Spirito di birra. 154
Spirito di camomilla. 163
Spirito di canella. ivi.
Spirito carminativo di Silvio. 171
Spirito di carvi. 163
Spirito di sidro. 154

Spirito di cedri. 163
Spirito di coclearia. 163
Spirito di coriandolo. 163
Spirito di finocchino. ivi.
Spirito di garofano. 163
Spirito di galanga. ivi.
Spirito di idromele. 154
Spirito d'iſſopo. 163
Spirito di Lavanda. ivi.
Spirito di majorana. ivi.
Spirito di menta. ivi.
Spirito di nocemoſcata. ivi.
Spirito di mirto. ivi.
Spirito di aranci. ivi.
Spirito rettore è infiammabile. 125
Spirito rettore, le piante non ne danno tutte egualmente. 126
Spirito rettore, le piante che ne ſon prive non danno più di oglio eſſenziale. 127
Eccezione. ivi.
Spirito rettore, principio dell'odore e della volatilità degli ogli eſſenziali. ivi.
Spirito rettore delle piante. 125
Spirito rettore delle piante eſotiche. 126
Spirito rettore delle piante gigliacce. ivi.
Spirito rettore di tinta. 125
Spirito di roſmarino. 163
Spirito di roſe. ivi.
Spirito di baſilico. ivi.
Spirito di ſalvia. ivi.
Spirito di rimo. ivi.
Spirito di vino. 153
Spirito di vino, mezzo di riconoſcere quello ch'è buono. 157
Spirito di vino, proprietà di quello ch'è puro. ivi.
Spirito di vino alcoolizzato. 155
Spirito di vino diſcioglie un poco della parte eſtrattiva di jalappa. 109
Spirito di vino di Spagna. 156
Spirito di vino di Spagna, conſerva l'odore e il ſapore di quel vino. ivi.
Spirito di vino di Spagna rettificato. ivi.
Spirito di vino odoroſo, mezzo di levargli il ſuo odore. 155
Spirito di vino rettificato. 154
Spirito di vino rettificato ſu l'alcali fiſſo. 155
Spirito di vino rettificato ſu della calcina. 161
Spirito di vino rettificato ſu della creta. ivi.
Spirito di vino rettificato col metodo di Kunchel. 155.
Spirito di vino rettificato ſu della midolla di pane. 156
Spirito di vino rettificatiſſimo. 161
Spirito di vino volatilizza un poco l'alcali fiſſo. 95
Spirito volatile, oleoſo, aromatico di Silvio. 90
Spodio, ſua porfirizzazione. 42
Spodio od avorio calcinato. 31
Spugne calcinate. 30
Spugne per i denti. 314
Spugne per i denti, per tingergli. ivi.
Stimolante. 24
Soſtanze tritate in acqua. 43
Soſtanze tritate ſenz'acqua. 42
Soſtanze eſotiche, loro ſcelta. 22
Soſtanze che lavanſi prima di triturle. 44
Storace impiegato in luogo di vainiglia. 14
Storace liquido, ſua purificazione. 67
Stufi. 6
Sugna di porco. 64
Siero, maniera di prepararlo. 70
Siero, ſuo ſchiarimento. 71
Siero preparato col cardo ſelvatico. ivi.
Siero preparato col gallio. ivi.
Sireppi. 210
Sciroppi, i vecchi non fermentano più. 207
Siroppi, maniera di ſchiarirgli. ivi.
Siroppi, maniera di conſervargli. ivi.
Siroppo, quantità che n'entra negli elettuarj. 240
Siroppi, riconoſcer la loro cottura. 207
Siroppi, rilevar la loro cottura col penſiliquote. ivi.
Siroppi, lor proporzioni di zucchero, e di liquori. 206
Siroppi, oſſervazioni intorno ad eſſi. ivi.
Siroppo di abſinzio. 190
Siroppo di abſinzio compoſto. 198
Siroppi alteranti compoſti. 210
Siroppo di altea. 191
Siroppo di altea compoſto. 198
Siroppo antiſcorbutico. 199
Siroppo di artemiſia. 192
Siroppo di artemiſia compoſto. 201
Siroppo balſamico di Tolù. 190
Siroppo balſamico di Tolù riformato. ivi.
Siroppo di becabunga. 187
Siroppo di berberi. ivi.
Siroppo di borragine. 192
Siroppo di buglolſa. ivi.
Siroppo di Karabè. 196
Siroppo di canella. 188
Siroppo di capelvenere. ivi.
Siroppo di cerfoglio. 187
Siroppo di cicoria compoſto. 204
Siroppo di cicoria ſemplice. 192
Siroppo di cedri. 205
Siroppo di cavoli roſſi. 193
Siroppo di coclearia. 187
Siroppi compoſti alteranti. 195
Siroppi compoſti fatti per diſtillazione. 200
Siroppo di conſolida. 199
Siroppo di papavero ſelvatico. 186
Siroppo di coralio. 197
Siroppo di creſcione. 188
Siroppo di diacodio. 196
Siroppo di ſcorze di cedri. 192
Siroppo di eriſmo. 194
Siroppo di eriſmo compoſto. 202
Siroppo di fiori di arancio. 188
Siroppo di more di rovo con aceto. 192
Siroppo di fumoſterno. 198
Siroppo di genziana. 182
Siroppo di granato. 188
Siroppo di biſmalva ſemplice. 191
Siroppo di biſmalva compoſto. ivi.
Siroppo d'iſſopo. 194
Siroppo di Karabè. 197

Si-

Siroppo di Kermes. 193
Siroppo di eliera cerreſtre. 194
Siroppo di limoni. 188
Siroppo di lunga vita. 182
Siroppo magiſtrale aſtringente. 206
Siroppo di marrobbio. 194
Siroppo di melilla. ivi.
Siroppo di mirra. ivi.
Siroppo di mercorella. 182
Siroppo di milleſoglio. 194
Siroppo di more, 191
Siroppo di ninfea. 187
Siroppo di Nicoziana. 204
Siroppo di rano. 203
Siroppo di garofani. 187
Siroppo di oppio. 197
Siroppo di orzata, non ſi può impedire che non ſi ſepari. 196
Siroppo di orzata con piſtacchi. ivi.
Siroppo di ortica. 191
Siroppo di unghia cavallina. ivi.
Siroppo di papavero bianco. 196
Siroppo di pomi compoſto. 205
Siroppo di pomi con elleboro. ivi.
Siroppi preparati a freddo, metodo difettoſo. 207
Siroppi purganti. 203
Siroppi purganti compoſti. 204
Siroppi di chinachina con l'acqua. 192
Siroppo di chinachina col vino. 193
Siroppo delle cinque radiche aperitive. 197
Siroppo reſumtivo di teſtuggini. 198
Siroppo di roſe pallide. 203
Siroppo di roſe pallide compoſto. 204
Siroppo di roſe ſecche. 192
Siroppo di ſeordio. 194
Siroppi ſemplici alteranti. 195
Siroppi ſemplici per diſtillazione. 194
Siroppo di ſtecade compoſto. 200.
Siroppo di ſtecade ſemplice. 194
Siroppo di zucchero. 183
Siroppo di teſtuggini. 198
Siroppi troppo cotti ſono ſoggetti a candire. 206.
Siroppo di tuſſilagine. 191
Siroppo di viole. 185
Siroppo di viperc. 202
Sughi. 51
Sugo di acacia vero. 97
Sugo di acacia falſo. ivi.
Sughi acidi, loro ſchiarimento. 54
Sugo acquoſo, lor differenza. 51.
Sughi acquoſi, mezzo di ſchiarirgli per intermezzo. 52
Sughi acquoſi, modo di conſervargli. 54
Sughi acquoſi delle piante reſinoſe paragonati al latte degli animali. 101
Sughi acquoſi dei vegetabili. 51
Sughi acquoſi dei vegetabili, maniera di ſeparargli. ivi.
Sugo di beccabunga. 51
Sugo di berberi. 54
Sugo di borragine. 51
Sugo di buglotta. ivi.
Sugo di cerfoglio. ivi.
Sugo di ciriegie. 54
Sugo di cicoria. 51
Sugo di cedri. 52
Sugo di cedri, ſua falſificazione. 14
Sugo di coclearia. 52
Sugo di cotogni. ivi.
Sugo di cocomero ſelvatico. 54
Sugo di creſcione. 51
Sugo di eufraſia. ivi.
Sughi dei frutti carnoſi, che hanno delle ſcorze oleoſe, maniera di eſtrargli. 52
Sugo di uvaſpina. 54
Sughi oleoſi. 60
Sughi oleoſi, lor diviſione. ivi.
Sugo d'ipociſtide. 114
Sugo di ſempreviva. 53
Sugo laticinoſo. 69
Sughi laticinoſi, lor diviſione. 69
Sugo di lattuca. 52
Sugo di aranci. ivi.
Sugo di acetoſa. ivi.
Sughi delle piante aromatiche, modo di ſchiarirgli. 53
Sugo di peri. 52
Sugo di pomi. ivi.
Sugo di porcellana. 51
Sughi che da ſe ſi ſchiariſcono ſul fatto. 52
Sugo di regolizia con anici. 248
Sugo di regolizia di Blois. ivi.
Sugo di regolizia con cacchiù. ivi.
Sugo di regolizia di Spagna. 114
Sughi reſinoſi. 66.
Sughi reſinoſi, ſchiariſconſi con lo ſpirito di vino. 53
Sugo di ſalvia. 51.
Succino preparato. 45
Suppoſte. 325
Suppoſte di burro di cacao. 326
Stracciare e cribrare. 41
Stamigna. 333

T

TAvola che contiene il riſultato delle ſperienze fatte ſu lo ſpirito di vino. 161
Tavolette. 240
Tavolette, loro forma. 241
Tavolette, metodo per conſervarle. ivi.
Tavolette alteranti fatte al fuoco. 248
Tavolette antimoniali di Kunchel. ivi.
Tavolette beciche. ivi.
Tavolette di brodo. 214
Tavolette di cacchiù con canella. 245
Tavolette di ſidro. 246
Tavolette di cedro per calmar la ſete. 244
Tavolette diacarthami. 246
Tavolette di biſmalva. 243
Tavolette di Cochiac. 215
Tavolette marziali. 244
Tavolette purganti. 245
Tavolette che ſi fan ſenza fuoco. 243
Tavolette di rabarbaro. 247
Tavolette di ſolfo. 244

Tavolette di fugo rofato. 245
Taffera d'Inghilterra. 310
Tavolette d'occhi di gambero. 245
Tamarindi fon mal preparati nel paefe. 14
Tinture. 82
Tintura di abfinzio. 83
Tintura di abfinzio compofta. 89
Tintura di antimonio. 317
Tintura aurifica di Rotrou. 316
Tintura di canella. 315
Tintura di corallo. 88
Tinture fatte coll'etere. 97
Tintura di gomma lacca. 94
Tintura di gelfomino. 85
Tintura di Marte non forma che un fal neutro deliquefcente. 95
Tintura di Marte di Lodovico. 96
Tintura di Marte tartarizzata. 95
Tintura dei metalli. 94
Tintura d'oro di Elvezio. 91
Tinture per le fpugne e le radici per i denti. 314
Tinture refinofe fi aggrumano nelle pozioni. 84
Tintura di zafferano. 120
Tintura di zafferano, quel ch'ella depone fembra effere analoga al fuccino. ivi.
Tintura di fal di tartaro. 94
Tinture fpiritofe femplici compofte. 95
Tinture fpiritofe femplici. 85
Tinture di fuccino. 84
Tintura di tuberofa. 85
Tempo balfamico per la raccolta dei femplici. 23
Tempo di raccoglier le piante. 17
Tempo di procurarfi le radici. 20
Trementina cotta. 67
Trementina lavata. 66
Trementina non val punto per eftinguere il mercurio. 278
Terre animali, fentimento intorno alla lor natura. 31
Terra calcaria, fua natura. 153
Terra calcaria, perchè accelera la putrefazione. ivi.
Terra di Lemnos preparata. 45
Terra dell'offa, fua natura. 33
Terra fimolata. 43
Terra fimolata tritata. ivi.
Terra figillata preparata. 45
Teriaca. 227
Teriaca, come la fi conferva. 5
Teriaca celefte. 258
Teriaca diatefferon. 230
Teriaca riformata. 229
Titimalo. 299
Titimalo, fuo ufo. ivi.
Tronchi di angelica confettati. 213
Telline di mare preparate. 43
Tifane. 324
Tifana antifcorbutica. 80
Tifana di Feltz, buona formula. 320
Tifana di Feltz, falfa ricetta. 80
Tifana di Madama Stephens. 318
Tifana fudorifera. 324
Tela Gautier. 310
Topici. 333
Torrefazione del rabarbaro. 30
Tornefole in pani. 186
Tritate. 333
Trocifci. 262
Trocifci di agarico. 266
Trocifci di alhandal. 267
Trocifci di alkekenge. 264
Trocifci alterranti. 262
Trocifci di bianco rhafis. 265
Trocifci di cacchiù. ivi.
Trocifci Ciffi. 263
Trocifci formati con un imbuto. 41
Trocifci di Hedicroi. 263
Trocifci ifterici. 265
Trocifci di Karabè. 264
Trocifci di mirra. ivi.
Trocifci purganti. 266
Trocifci fcarotici. 265
Trocifci fcarotici di Minio. ivi.
Trocifci di fquilla. 262
Trocifci di vipere. 263
Tre fiori cordiali. 75
Tre ogli ftomachici. 76
Tre unguenti caldi. ivi.
Tuffilagine d'anice di Lilla in Flandra. 248
Tuzia tritata. 14
Tuzia, fua falfificazione. ivi

V

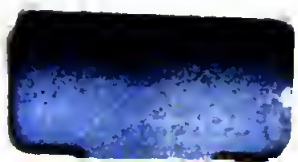
Vafi a cannone buoni per confervar gli elettuarj. 5
Vafi da confervar gli eftratti. ivi.
Vafi ed iftrumenti. ivi.
Vafi ed iftrumenti di ufo in Farmacia. 3
Vafi di rame, riflefiioni circa il loro ufo. ivi.
Vafi di piombo niente vagliono per confervar gli elettuarj. 5
Vafi di rincontro. 333
Vainiglia, fua falfificazione. 15
Vainiglia groffa. 250
Vegetabili, molti contengono delle materie analoghe al fuccino. 120
Vegetabili non contengono fempre la ftefla quantità di principj. 72
Veicolo. 74
Verde di vefcica. 203
Verro di antimonio tritato. 43
Vetro di antimonio con cera. 47
Vermi di terra, loro preparazione. 30
Vermi, non tocean punto le refine dei vegetabili. 21
Vino antifcorbutico di Duromette. 320
Vino di ciriegie. 111
Vino cotto. 98
Vino emetico. 82
Vino emetico, difficoltà di averlo della ftefla forza. ivi.
Vino per infufione. 80
Vini medicinali. 81
Vini medicinali preparati per fermentazione. ivi.
Vini nuovi danno più di fpirito di vino. 155

Vino di echinachina. 81
Viole, difficoltà di conservar quei fiori. 27
Vipere, lor preparazione. 30
Vipere non hanno la virtù sudorifica che lor si attribuisce. 333
Unghietta. ivi.
Unguenti. 283
Unguento dell' Abate Pipon. 303
Unguento egiziaco. 291
Unguento di agrippa, o di brionia. 286
Unguento di altea. 289
Unguento di arceo. 288
Unguento di arcanita. 286
Unguento di basilico. 288
Unguento di bianco thisis. 290
Unguento bruno. 292
Unguenti caldi. 76
Unguento cedrino per la rogna. 292
Unguenti freddi. 76
Unguento per la rogna, perchè diventa cedrino. 292
Unguento bigio. 295
Unguento per l'emorroidi. 289
Unguento di lauro. 284
Unguento marziato. ivi.
Unguento di mercurio. 293
Unguento di mercurio, perchè diventa rancido. ivi.
Unguento di mercurio, le materie oleose vegetabili non possono servire a prepararlo. 294
Unguento di mercurio fatto vecchio accelera la estinzione del nuovo mercurio. ivi.
Unguento della Madre. 290
Unguento mondificativo di appio. 286
Unguento Napoletano doppio. 293
Unguento di nicoziana. 284
Unguento nutrito. 289
Unguento pomfoglio. 287
Unguento populeo. 285
Unguento populeo, perchè non è di un bel verde tutti gli anni. 73
Unguento rosato. 283
Unguento di storace. 288
Unguento suppurativo. ivi.
Unguento tetrafarmaco. ivi.
Unguento di tuzia. 291
Uffizione dei medicamenti. 21
Vulneratie del paese degli Svizzeri. 76

Z

ZAffarano, sua falsificazione. 12
Zaffarano di marte di Lemery. 46
Zaffarano di marte preparato alla ruglada. 47
Zucchero. 183
Zucchero candito. 184
Zucchero cotto al caramel. 213
Zucchero cotto alla piuma. 183
Zucchero cotto alla grande piuma. 213
Zucchero cotto alla piccola piuma. ivi.
Zucchero, sua dose negli elettuarj sodi. 241
Zucchero fino. 184
Zucchero tenuto trent'anni non è veleno. ivi.
Zucchero di latte. 71
Zucchero di orzo. 242
Zucchero perlato. 213
Zucchero raffinato. 184
Zucchero rosato. 242
Zucchero reale. 184
Zucchero terrato. ivi.
Zucchero tratto dal mele. 178

IL FINE DELL' INDICE.



r0565914